

InBlan

C/ Cobalto nº 21. Pol. San Cristóbal – 47012 Valladolid
Tfno: 983292952 Fax: 983296048
e-mail: info@inblan.com - [http://: www.inblan.com](http://www.inblan.com)

CHOCOLATERA MOD TMX



Modelo TXM-D

- Chocolatera para preparar, conservar y servir **chocolate muy espeso**.
- Diseñada para mantener constante la temperatura de servicio desde el depósito interior hasta la salida del grifo.
- Dotada de un grifo de absorción de gran caudal
- Todos los modelos de chocolateras disponen de un depósito al baño maría que conserva la pureza del chocolate sin recocerlo.
- Temperatura regulable a través de termostato.
- Depósito exterior de doble pared con aislamiento térmico de gran eficacia.
- Depósito interior y grifo desmontable con objeto de facilitar la limpieza diaria.
- Con agitador accionado a motor, que remueve constantemente el chocolate manteniendo así su textura.

Modelo TX

- Chocolatera de accionamiento manual, para preparar, conservar y servir distintos tipos de chocolate y diferentes texturas.
- Provista de contrapesos que generan un movimiento de inercia, a efectos de rotación de las palas batidoras

Modelo TXM

- Chocolatera para preparar, conservar y servir distintos tipos de chocolate y diferentes texturas.
- Con agitador accionado a motor, que remueve constantemente el chocolate manteniendo así su textura.

CARACTERISTICAS	TXM/7-D	TXM/14-D	TXM/29 -D	TXM/5	TXM/7	TXM/14	TXM/29	TX/5	TX/7	TX/14	TX/29
Capacidad litros	7	14	29	5	7	14	29	5	7	14	29
Altura total mm.	610	710	740	520	560	660	660	470	540	640	640
Diámetro mm.	310	340	460	270	310	340	460	270	310	340	460
Largo m.m.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fondo mm.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Area servicio mm.	110/250	110/250	110/250	90	90	90	90	90	90	90	90
Voltaje V.	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220
Potencia W.	1000	2000	3000	1000	1000	2000	3000	1000	1000	2000	3000
Peso kg.	14	18	23	11	12	15	20	10	11	15	20