

**FUENTE DE CHOCOLATE PROFESIONAL DE 3 CASCADAS
MODELO CF21A**

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, ELÉCTRICA IDEAL PARA BARES, CAFETERÍAS, RESTAURANTES, EVENTOS, ETC.
- PARA DAR SERVICIO DE 20 A 60 PERSONAS
- MOTOR DE COPLÉ DIRECTO Y BAJO NIVEL DE RUIDO, TRABAJO PESADO
- TABLERO DE CONTROL CON FOCO PILOTO, NIVEL DE TEMPERATURA Y ENCENDIDO DE FUENTE
- TRABAJA HASTA 2.5 KG DE CHOCOLATE (INICIAR CON 2 KG)


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- VOLTAJE 120 V / 60 HZ.
- POTENCIA DE 325 W
- PESO NETO DE 7 KG


RECOMENDACIONES DE USO


- LA FUENTE DE CHOCOLATE PROFESIONAL DE 3 CASCADAS MARCA MIGSA ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, DISEÑADA PARA UN USO INTENSIVO EN BARES, CAFETERÍAS, RESTAURANTES Y EVENTOS
- ATIENDE DE 20 A 60 PERSONAS, CUENTA CON MOTOR DE ACOPLAMIENTO DIRECTO DE BAJO RUIDO, TABLERO DE CONTROL CON FOCO PILOTO Y REGULACIÓN DE TEMPERATURA
- TIENE CAPACIDAD PARA HASTA 2.5 KG DE CHOCOLATE (SE RECOMIENDA INICIAR CON 2 KG), OPERA A 120 V / 60 HZ CON POTENCIA DE 325 W, Y MIDE 33 CM DE DIÁMETRO POR 51 CM DE ALTURA
- PESO NETO: 7 KG.

LA OPCIÓN ELEGANTE Y EFICIENTE PARA DELEITAR A TUS INVITADOS CON CHOCOLATE CALIENTE Y FLUIDO.


PANEL DE BOTONES Y PERILLAS


PAGINA WEB