

Cioccolatiere Chocolate pots



Mod. 1
Versione color oro
Gold colour version



Mod. 1
Versione color argento
Silver colour version



Mod. 1
Versione color nera
Black coloured version



Mod. 2
Lt.5 - Lt. 8

Caratterist. tecniche Technical characteristics	Mod. 1	Mod. 2
Serbatoi smontabili Removable tanks	poli-carbonato	poli-carbonato o vasca inox
Capacità serbatoio Tanks capacity: lt.	Lt.5	Lt. 5 / Lt. 8
Larghezza: cm. Width: cm.	24	26
Profondità: cm. Depth: cm.	32	32
Altezza: cm. Height: cm.	49	50
Tensione di aliment. Volts	230V 50Hz	230V 50/60Hz

Adatte a preparare e a servire contemporaneamente molte tazze di cioccolata o di altre bevande calde: latte, caffè, tè, tisane ecc.. Eleganti e con la massima capacità espositiva del prodotto. Le vasche sono in policarbonato atossico o in acciaio inox, completamente estraibili anche se piene di prodotto. Rubinetto smontabile e termostato temperatura regolabile. Tutti questi modelli sono di semplice e facile utilizzazione.

Chocolate pots for preparing hot chocolate and other hot drinks. Stylish, high display capacity of product: beverage container in shock-proof polycarbonate or inox. Containers are all removable and ensure easy cleaning. Faucet easy to remove and adjustable thermostat for a precise setting of temperature

Cioccolatiere bagno-maria Bain-marie chocolate pots

Caratterist. tecniche Technical characteristics	5lt.	10lt.	20lt.
Tensione di alimentazione Volt	230 V	230 V	230 V
Potenza max Power	0,9 Kw	0,9 Kw	1,85 Kw
Profondità: cm. Depth: cm.	32	32	32
Altezza: cm. Height: cm.	47,8	58,8	66,8

Per la preparazione, la cottura e la distribuzione della cioccolata in tazza. Grazie al sistema a bagno-maria si mantiene inalterato il prodotto ed il suo gusto nel tempo. La temperatura è regolata da un termostato con diverse gradazioni, che consente anche il mantenimento del prodotto lasciandone inalterata la consistenza. La cioccolatiere è munita di miscelatore per stemperare e mantenere omogeneo il cioccolato. Costruita interamente in acciaio inox 18/10, la macchina è disponibile anche con decori particolari ed in versione dorata 24 kt.

For preparation, cooking and dispensing of hot chocolate. The only system that maintains the taste and consistency unaltered, thanks to the special bain-marie system.

Bain-marie heating with thermostat temperature regulation. Equipped with mixer for preparing and keeping the hot chocolate homogeneous. Machine entirely constructed in 18/10 stainless steel, available decorated and in gold covered 24 kt.



Versione bagno oro 24 kt
Gold plated 24 kt version



Decoro Botticelli
Botticelli decoration



Acciaio inox 18/10
Stainless steel 18/10

Cioccolatiere bagno-maria, con fontana decorativa Bain-marie chocolate pots with decorative fountain



Versione bagno oro 24 kt
Gold plated 24 kt version



Acciaio inox 18/10
Stainless steel 18/10

Caratterist. tecniche Technical characteristics	5lt.
Tensione di alimentazione Volt	230 V
Potenza max Power	0,9 Kw
Profondità: cm. Depth: cm.	32
Altezza: cm. Height: cm.	65,2

Nella cioccolatiere a bagno-maria da LT. 5, è possibile applicare una fontana decorativa ottenendo un gradevole effetto di cioccolata a cascata. La fontana è indipendente dal resto della macchina ed è di facile pulizia. Le caratteristiche della cioccolatiere sono le stesse del modello Bagno-Maria standard.

On the top of the five litres machine is possible to apply a nice decorative chocolate fountain. These fountain is fully separated from the standard machine.