

### Cioccolatiere Chocolate pots



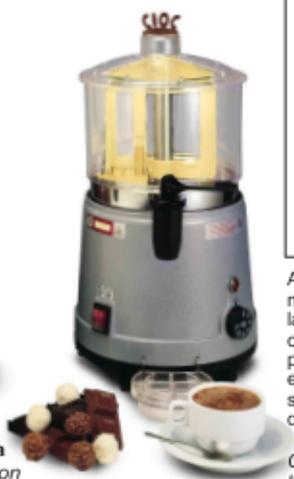
**Mod. 1**  
Versione color oro  
Gold colour version



**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. This fountain is fully separated from the standard machine.*