

**Cioccolatiera Elettrica in acciaio inox per cottura e
mantenimento 5 LT L 260 mm x P 320 mm x H 500 mm**

Prezzo: 776,00 € + IVA



Riferimento: CI 2080/5

Produttore: Gastrodomus

Ordine Cliente

Categoria: Cioccolatiera professionale

Descrizione

Cioccolatiera elettrica in acciaio inox capacità 5 litri.

Cioccolatiera dotata di **doppio interruttore luminoso (resistenza e motore)**, corpo in policarbonato e **contenitore estraibile in acciaio inox**.

Il **motore ventilato**, con **potenza di 1060 W**, aziona un **mescolatore** all'interno della vasca.

Con il **termostato regolabile da 0-90°C** si può cuocere oppure tenere in caldo, a una temperatura consigliata di 60°C, la **cioccolata calda o altre bevande** quali caffè, the, vin brûlé, bombardino, ecc.

L'estrazione del prodotto avviene tramite un **pratico rubinetto**.

La **cioccolatiera è a cottura** e in questo modo si possono, infatti, avere le **due funzioni di cuocere e mantenere calda la cioccolata**.

La **cottura è consentita da una piastra riscaldante sottostante alla vasca**. La **temperatura** raggiunge circa i **90°C** per eliminare tutte le muffe e i batteri del cacao.

Nel modello da 5 litri si possono preparare anche solo 2 litri di cioccolata.

CONSIGLI D'USO:

Per un'ottima cioccolata in tazza preparare la miscela di latte e cacao e in seguito versarla nel contenitore che mantiene la cioccolata e sempre in movimento così da non creare ne grumi e l'attaccamento alla base. Posizionare il termostato a 90°C fino a cottura effettuata (circa 30/40 min) poi abbassarlo a temperatura di servizio (circa 60°C).

Spegnere sempre gli interruttori a fine lavoro (prima quello della resistenza in quanto la spatola deve girare ancora per qualche minuto per evitare che la cioccolata attacchi sul fondo).

Il contenitore completamente estraibile può essere tolto dalla macchina con all'interno il contenuto, per essere riposto direttamente in frigorifero dopo che si sarà raffreddato.

**AL MOMENTO DELL'ORDINE E' POSSIBILE SCEGLIERE IL COLORE DEL CORPO DEL MACCHINARIO:
MARRONE O GRIGIO.**

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
----------------	--------



Chiamaci per maggiori informazioni

Tel. 0434 869232

WA: +39 366 372 92 22

www.gastrodomus.it

Data: 31/01/2026

Ordine Cliente

Potenza	1060 W
Peso netto	10 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	0°C-90°C
Capacità	5 LT

Generato il 31/01/2026