

MACCHIA

COLATRICE DA BANCO

- Misure d'ingombro ridotte
- Nasce per l'inserimento nei banconi di pasticcerie, caffetterie, gelaterie e cioccolaterie.
- Utilizzata per variegatura con i conetti e coppette gelato, marocchini al cioccolato, cioccolato caldo etc..
- Dotata di pedale ferma flusso e dosatore volumetrico.



DATI TECNICI

Capacità vasca: 10 kg.

Assorbimento: v. 220 monofase, kw 0,9

Ingombro: Mm. 420x700x1360h

Macchia, impattante esteticamente e con misure d'ingombro decisamente molto ridotte, nasce per essere integrata nei banconi di pasticcerie, caffetterie, gelaterie, cioccolaterie etc..

Può essere utilizzata per la variegatura del gelato su coppette e conetti, marocchini al cioccolato, cioccolato caldo, per la preparazione e vendita di bicchierini di cioccolato e gianduja. E' dotata di pedale ferma flusso e dosatore volumetrico.