

## Máquina Chocolatera de 2 Depósitos 1.5 Lts CALVAC

SKU: CHOC-CAL-15LTS | Categorías: Chocolateras, Línea Complementarios



### Descripción

La **Máquina Chocolatera de 2 Depósitos de 1.5 Litros** es una herramienta esencial para negocios gastronómicos que requieren mantener y servir chocolate caliente de manera eficiente.

**Gracias a** su diseño en acero inoxidable y su sistema automático de mantención de temperatura, **se garantiza** una preparación homogénea y constante.

**Además**, su termostato regulable permite ajustar la temperatura según la necesidad del producto, brindando versatilidad en cada uso.

### Especificaciones Técnicas

Para conocer mejor su rendimiento y características, **a continuación** se detallan sus especificaciones técnicas:

- **Número de depósitos:** 2 unidades de **1.5 litros** cada uno.
- **Capacidad total:** 3 litros.
- **Potencia:** 800W, permitiendo un calentamiento rápido y uniforme.
- **Material:** Estructura en **acero inoxidable**, asegurando resistencia y fácil limpieza.
- **Sistema de control de temperatura:** Termostato regulable, adaptándose a diferentes tipos de preparaciones.
- **Mantenimiento de temperatura automático:** Permite conservar el chocolate en la temperatura ideal sin necesidad de ajustes constantes.
- **Indicador luminoso:** Luz piloto que señala el estado de funcionamiento del equipo.
- **Dimensiones:**
  - **Ancho:** 45 cm
  - **Fondo:** 25 cm
  - **Alto:** 20 cm

- **Peso:** 5 kg
- 

## Atributos Destacados Máquina Chocolatera de 2 Depósitos

Esta **máquina chocolatera de 2 depósitos** cuenta con diversas ventajas que la convierten en una opción confiable para la preparación y servicio de bebidas calientes:

**Doble Depósito para Mayor Producción:** Dado que cuenta con dos recipientes de 1.5 litros cada uno, **se pueden** mantener diferentes tipos de chocolate o preparaciones simultáneamente.

**Mantenimiento de Temperatura Automática:** Por otra parte, su sistema inteligente permite conservar la temperatura sin necesidad de supervisión constante.

**Estructura en Acero Inoxidable:** Además, su material de alta calidad facilita la limpieza y prolonga la vida útil del equipo.

**Control de Temperatura Preciso:** Gracias a su termostato ajustable, permite personalizar la temperatura según la receta, evitando sobrecalentamiento o enfriamiento prematuro.

**Diseño Compacto y Eficiente:** Debido a sus dimensiones reducidas y su peso ligero, es fácil de instalar y trasladar en cualquier cocina o barra de servicio.

---

## Usos Sugeridos

**Debido a** su capacidad de mantener el chocolate caliente con una textura homogénea, esta **máquina chocolatera de 2 depósitos** es ideal para:

**Cafeterías y chocolaterías:** Por ejemplo, es perfecta para servir chocolate caliente cremoso con temperatura ideal en todo momento.

**Pastelerías y panaderías:** Además, facilita la preparación de coberturas y salsas de chocolate para postres.

**Hoteles y buffets:** Por lo tanto, permite ofrecer servicio continuo de bebidas calientes sin perder calidad.

**Eventos y catering:** Del mismo modo, es una opción excelente para servir chocolate caliente en celebraciones, ferias y festividades.

---

## Sugerencias de Mantenimiento Máquina Chocolatera de 2 Depósitos

Para garantizar un óptimo funcionamiento y prolongar la vida útil del equipo, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:

**Limpieza Regular:** Con el fin de evitar la acumulación de residuos de chocolate, limpiar los depósitos y la estructura con agua tibia y detergente suave después de cada uso.

**Verificación del Termostato:** Para asegurar una temperatura adecuada en cada preparación, revisar periódicamente el ajuste del termostato.

**Evitar Sobrellenado:** Debido a su capacidad limitada, es importante no exceder los 1.5 litros por depósito para garantizar un funcionamiento óptimo.

**Revisión del Sistema de Calentamiento:** Finalmente, asegurarse de que el sistema automático de temperatura funcione correctamente para evitar fluctuaciones de calor.

---

## Beneficios Adicionales

**Diseño compacto y funcional,** adecuado para cualquier negocio gastronómico.

**Ahorro de tiempo,** permitiendo mantener el chocolate caliente sin necesidad de calentarlo repetidamente.

**Eficiencia energética,** gracias a su sistema de mantenimiento automático de temperatura.

**Fácil de operar,** con controles intuitivos que permiten un uso sencillo incluso en horas de alta demanda.

---

En conclusión, la **Máquina Chocolatera de 2 Depósitos de 1.5 Litros** es una solución práctica, eficiente y confiable para negocios gastronómicos que buscan mantener chocolate caliente de manera constante y sin complicaciones.

**Gracias a** su sistema de temperatura regulable, su estructura en acero inoxidable y su diseño compacto, **este equipo se convierte en** una inversión ideal para cafeterías, chocolaterías y hoteles.

**Así que**, si buscas calidad, precisión y eficiencia en cada servicio, ¡esta máquina chocolatera es la mejor opción para tu negocio!

La **Máquina Chocolatera de 2 Depósitos de 1.5L** ofrece eficiencia y precisión para mantener chocolate caliente en su punto ideal.

Con termostato regulable, sistema automático de temperatura y estructura en acero inoxidable, garantiza facilidad de uso y limpieza.

Perfecta para cafeterías, chocolaterías y eventos.

### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	CALVAC
Dimensiones	30 × 30 × 45 cm
Peso	6 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 11:22