

Máquina de Chocolatera 1.5 Litros 6EI341 MAIGAS

SKU: CHOC-MAI-CHOCOLAT-2 | Categorías: Chocolateras, Línea Complementarios



Descripción

La Máquina de Chocolatera 1.5 Litros está diseñada para brindar un servicio eficiente y profesional en la preparación y mantención de chocolate caliente.

Su formato compacto y elegante, junto a una construcción robusta en acero inoxidable, la convierten en una solución perfecta para cafeterías, pastelerías, hoteles y eventos que buscan calidad y presentación en cada taza.

Características Destacadas

Diseño compacto y resistente

Fabricada completamente en **acero inoxidable**, lo que le otorga una alta durabilidad, resistencia al uso diario y una apariencia profesional.

Calentamiento eficiente y constante

Cuenta con un **termostato regulable** que permite controlar la temperatura entre 30 °C y 65 °C, ideal para mantener una textura homogénea y evitar que el chocolate se cristalice.

Sistema automático de mantención térmica

Una vez alcanzada la temperatura deseada, el sistema mantiene el calor de forma constante, garantizando un chocolate siempre listo para servir.

Luz piloto de funcionamiento

Incorpora una luz indicadora que muestra cuándo el equipo está en operación, facilitando su control y seguridad durante el uso.

Doble depósito funcional

Incluye **2 recipientes de 1.5 litros** cada uno (capacidad total de 3 L), perfectos para ofrecer dos variedades de chocolate o bebidas calientes en simultáneo.

Especificaciones Técnicas Máquina de Chocolatera 1.5 Litros

- **Capacidad Total:** 3 litros (2 x 1.5 L)
- **Potencia:** 800 W
- **Material:** Acero inoxidable
- **Termostato:** Regulable
- **Luz piloto:** Indicadora de funcionamiento
- **Sistema:** Automático de mantención de temperatura
- **Medidas:**
 - Frente: 45 cm
 - Fondo: 25 cm
 - Alto: 20 cm
 - **Peso Neto:** 5 kg
- **Alimentación eléctrica:** 220V / 50Hz

Usos Sugeridos Máquina de Chocolatera 1.5 Litros

- **Cafeterías y chocolaterías:** Ideal para servir chocolate caliente denso y uniforme.
- **Pastelerías y panaderías:** Útil para mantener chocolate fundido en preparaciones de repostería.
- **Hoteles, buffets y eventos:** Práctica para mantener bebidas calientes listas para servir.
- **Catering y servicios móviles:** Compacta y fácil de transportar para ferias o celebraciones.

Tips de Mantenimiento

- **Limpieza regular:** Lave los depósitos con agua tibia y detergente suave al final de cada jornada. Evite esponjas abrasivas.
- **Evitar sobrecalentamiento:** No exceder los 65 °C para preservar la textura del chocolate.
- **Revisión del termostato:** Verificar periódicamente su correcto funcionamiento para una temperatura estable.
- **Desconexión segura:** Apague y desenchufe el equipo cuando no esté en uso.
- **Verificación de componentes:** Mantenga limpias y funcionales la luz piloto y los controles para un manejo seguro.

Beneficios Adicionales Máquina de Chocolatera 1.5 Litros

- **Compacta y elegante:** Perfecta para espacios pequeños sin sacrificar eficiencia.
- **Doble capacidad operativa:** Permite ofrecer más de una variedad de chocolate o bebida caliente.
- **Ahorro energético:** Bajo consumo con óptimo rendimiento.
- **Fácil de operar:** Controles simples e intuitivos que facilitan su uso incluso en alta rotación.

Máquina de Chocolatera 1.5 Litros con 2 depósitos.

Fabricada en acero inoxidable, cuenta con termostato regulable, sistema automático de mantención térmica y luz piloto.

Ideal para chocolate caliente en cafeterías, buffets y repostería profesional.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	30 x 30 x 45 cm
Peso	6 kg

Galería de imágenes



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

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

Documento generado automáticamente el 13/06/2026 18:37