

MACCHIA

COLATRICE DA BANCO

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

Macchia è una delle macchine più altovalenti della gamma perchè si rivolge ai locali più innovativi sul mercato offrendo la possibilità agli operatori di preparare a vista specialità a base cioccolato come marocchini, bicchierini di cioccolato e gianduja, decorazioni e variegatura del gelato, cioccolata calda etc.. E' dotata di pedale fermaflusso e dosatore volumetrico per regolare le quantità di erogazione alla clientela.

Dati tecnici

| | |
|----------------|--------------------------------------|
| Assorbimento | 380 V. trifase, 5 poli Hz. 50 .0,7kw |
| Capacità vasca | 10 Kg. |
| Ingombro | mm 420 x 700 x 1360h. |

Prezzo € 5.900,00 + IVA

