

VEMA

Ciocolatiere Chocolate pots

Frullacioc

Ciocolatiere **CI 2080/8** e **CI 2080/5/TR** - *

- Ideali per cuocere e poi mantenere calda la cioccolata da bere oltre a riscaldare latte, tea, caffè, tisane, e bevande corroboranti quali vin brulé, bombardino, VOV e grog

- dotate di vasche da 5 litri trasparenti o inox (vedi foto pag. seg.), e da 8 litri inox, tutte completamente estraibili per la conservazione diretta e la pulizia

- dotate di termostati 0°-90° e doppio interruttore motore e resistenza

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Ciocolatiere a cottura

**Corpo policarbonato
grigio o marrone a
scelta**

**Motoriduttore
ventilato
230V ~ 50/60Hz 60W**

Resistenza 1000W

**Vasche estraibili da 5
litri (trasparente o
inox*) e da 8 litri
(inox)**

**Dimensioni
cm. 26x32x50**

Peso kg. 9 o kg. 10

- Ideal to cook and keep warm the chocolate drinks or milk, tea, coffee, herbal tea, and also tonic hot drink as mulled wine, grog, VOV, "Bombardino"

- different models with 5 litres transparent or s. steel containers (picture of this last at next page) and 8 litres stainless steel container; containers are completely removable for easy cleaning

- equipped with 0°-90° thermostat and double switch: motor/resistance

TECHNICAL FEATURES:

Chocolate pots

**Grey or brown
polycarbonate body at
choice**

**Motorized gearbox
230V ~ 50/60Hz 60W**

**1000W heating
elements**

**Removable tanks
(5 l. transparent or in
s.steel* - 8 l. s.steel)**

**Overall sizes
cm. 26x32x50**

Weight kg. 9 or kg. 10



CI 2080/8



CI 2080/5

