



**CARPIGIANI**

**Hot Drinks**

# Hot Drinks

## Hot Drinks

CHOCOLATERA con calentamiento al baño-maria  
Las chocolateras han sido realizadas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en particular chocolate, que aseguramos tendrá siempre una perfecta densidad y cremosidad. Permite, con pocas y simples operaciones, preparar directamente y calentar al "baño-maria" el chocolate, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final.

- Calentamiento al baño-maria para cocer sin quemar el producto.
- Mezcla continua para obtener una estructura fina sin grumos.
- Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias.
- Grifo exclusivo "anti-obstrucción".
- Caldera en acero inoxidable.
- Cuba transparente para la exposición de la bebida.

## Hot Drinks

Bain-Marie HOT CHOCOLATE MACHINE

Our hot chocolate machines are designed to heat and mix many different kinds of drinks (tea, coffee, milk, mulled wine, etc.) and especially chocolate, in a way that ensures perfect smoothness and thickness every time. It cooks the chocolate in bain-marie through a set of simple steps, producing an excellent product in just a few minutes.

- Bain-marie heating guarantees the product won't burn
- Continuous stirring eliminates lumps and makes a smooth product
- Adjustable thermostat allows regulation of product temperature according to your need
- Non-clogging dispensing tap
- Stainless steel boiler tank
- Clear bowl allows viewing of the product at all times

## Hot Drinks

CHOCOLATIÈRE à réchauffement "bain-marie"

La chocolatière a été réalisée pour chauffer et mélanger n'importe quel type de boisson (thé, café, lait, vin chaud, etc.) et en particulier le chocolat, auquel elle assure, toujours une parfaite densité et onctuosité. Entre autres, la chocolatière permet, rapidement et simplement de, préparer directement et de réchauffer au "bain-marie" le chocolat, en garantissant un gain de temps considérable et un résultat final excellent.

- Réchauffement au bain-marie sans brûler la préparation.
- Mélange continu pour obtenir une préparation fluide et sans grumeaux.
- Thermostat réglable pour adapter la température à toutes les exigences.
- Robinet exclusif "anti-obstruction".
- Chaudière en acier inox.
- Bac transparent pour l'exposition de la boisson.

## Specifications

Model	Capacity	Dimensions L x W x H (inches)	Net weight	Breaker Size (Amps)	Volts / Hz
CH105 R	5.3 Quarts	10.25 x 14.5 x 18.5	13.2 lbs	15	115 / 60



Carpigiani Corporation of America

P.O. Box 4069

Winston-Salem, NC 27115

800-648-4389 • 336-661-9893 • Fax: 336-661-9895

www.carpigiani-usa.com • info@carpigiani-usa.com