

Μηχανήματα Ζαχαροπλαστικής - Ανοξείδωτες Κατασκευές

ΜΕΛΕΤΗ | ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ | ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ | ΑΡΙΣΤΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ | ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Αφήστε να ξεπηδήσουν σοκολατένιες μυρωδιές στο κατάστημά σας, αναβλύζοντας από τις πηγές που μπορούν να ενσωματωθούν σε πάγκο. Ιδανικό για ζαχαροπλαστεία, σοκολατερί και gelaterias.

- Ρυθμιζόμενη δοσομέτρηση ροής σοκολάτας με πετάλι.

Εύκολος και γρήγορος καθαρισμός χάρη στα αποσπώμενα εξαρτήματα.

Let chocolate's smell emerge in your shop, coming out of spots that can be embodied on a bench.

Ideal for pastry shops, baker ies, patisseries.

- Controlled flow of chocolate quantity through pedal.

- Easy and fast cleaning thanks to detachable parts.

CS-10



CS-10+10



Models

Model	Tank Capacity	Power Consumption	Dimensions (mm)		
			W	D	H
CS-10	10 lt	0.9 Kw - 3 ~	450	600	1300
CS-10+10	2x10 lt	1.6 Kw - 3 ~	720	600	1300



Χαμηλή Ενεργειακή Κατανάλωση



Θεσσαλονίκης 109Α, Μοσχάτο,
Αθήνα, Τ.Κ. 183 46



210 34 70 871



info@inoxmar.gr