FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Chocolatière professionnelle 5 L NOIRE

Réservoir tritan · bain-marie · 65 à 85 °C

BAIN-MARIE · TRITAN · 5 L · 1 006 W



Un réservoir transparent de 5 L pour servir le chocolat chaud, avec robinet anti-goutte et bac égouttoir

Socle ABS, réservoir tritan
- **Réservoir transparent**
- Niveau visible d'un coup d'œil

Maintien par bain-marie
- **Chauffe douce**
- Jauge du niveau d'eau de la chaudière

Cuve inox sécurisée
- **Cuve inox**
- Thermostat de sécurité

Thermostat réglable
- **65 à 85 °C**
- Interrupteur On/Off

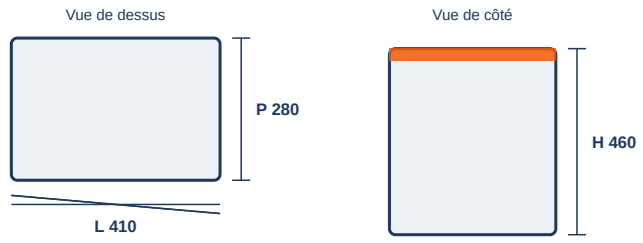
Robinet anti-goutte
- **Robinet amovible**
- Système anti-goutte

Bac égouttoir inclus
- **Comptoir propre**
- Fourni avec l'appareil

5 L	65-85 °C	1 006 W	410 x 280 mm	8,4 kg
Capacité	Thermostat réglable	230 V	Hauteur 460 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Capacité	5 litres
Socle	ABS
Réservoir	Tritan
Chauffe	Bain-marie
Cuve	Inox, thermostat de sécurité
Thermostat	Réglable de 65 à 85 °C
Puissance	1 006 W / 230 V
Dimensions	L 410 x P 280 x H 460 mm
Poids	8,4 kg
Référence	CCH5LNB
EAN	3611630108300
Garantie	1 an

Usages et CONSEILS

Chocolatière professionnelle 5 L

La **chocolatière professionnelle de 5 litres** maintient le chocolat chaud au **bain-marie** et le sert par un **robinet amovible anti-goutte**. Le socle est en ABS, le réservoir en tritan, la cuve en inox avec thermostat de sécurité, et le thermostat se règle de 65 à 85 °C. Une jauge indique le niveau d'eau de la chaudière et un bac égouttoir est fourni. Pour les cafés, coffee shops, hôtels, buffets, petits-déjeuners, pâtisseries, écoles, mairies, comités des fêtes et associations.

La mise en service en 4 étapes

1 Contrôler l'eau
Vérifiez le niveau d'eau de la chaudière grâce à la jauge.

2 Remplir
Versez le chocolat dans le réservoir transparent.

3 Régler
Allumez l'interrupteur On/Off et réglez le thermostat de 65 à 85 °C.

4 Servir
Servez par le robinet anti-goutte, sur le bac égouttoir. Suivez la notice.

Pourquoi choisir cette machine ?

Un réservoir transparent
Le niveau de chocolat se contrôle d'un coup d'œil.

Un maintien en température doux
Bain-marie, thermostat de 65 à 85 °C, thermostat de sécurité.

Un service propre
Robinet amovible anti-goutte et bac égouttoir inclus.

Pour quels établissements ?

1 Cafés, coffee shops
Chocolat chaud à la carte.

2 Hôtels, buffets
Petits-déjeuners et collations.

3 Pâtisseries, laboratoires
Poste de travail structuré.

4 Écoles, mairies, associations
Goûters, fêtes, comités des fêtes.

Confort d'utilisation et entretien

Avant le service
- **Niveau d'eau** contrôlé à la jauge.
- **Thermostat** réglé de 65 à 85 °C.

Après le service
- **Réservoir et robinet** nettoyés.
- **Bac égouttoir** lavé.

Hygiène
- **Surfaces accessibles** nettoyées.
- **Notice** suivie pour le détail.

Installation

Où l'installer ?
Vérifiez l'**espace disponible** et les accès : format L 410 x P 280 x H 460 mm.

Alimentation
Appareil électrique de **1 006 W** en **230 V**. Vérifiez l'alimentation électrique avant installation.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Chocolatière professionnelle 5 L

Questions fréquentes sur la chocolatière professionnelle 5 l

Quelle est la capacité ?
5 litres, soit environ 33 tasses de 15 cl (calcul indicatif).

Quelle est la plage de température ?
Thermostat réglable de 65 à 85 °C, avec thermostat de sécurité sur la cuve inox.

Comment le chocolat est-il maintenu au chaud ?
Par un système de bain-marie, avec jauge du niveau d'eau de la chaudière.

Le robinet est-il anti-goutte ?
Oui : robinet amovible à système anti-goutte, avec bac égouttoir inclus.

Quelles sont les dimensions et le poids ?
L 410 x P 280 x H 460 mm, pour 8,4 kg.

Quelle puissance prévoir ?
1 006 W sous 230 V.

Où l'utiliser ?
Cafés, coffee shops, hôtels, buffets, petits-déjeuners, pâtisseries, laboratoires, écoles, mairies et associations.

Autres appareils de la gamme



Chocolatière 10 L
Plus grande contenance
Voir le produit ›



Percolateur à café 48 tasses
Café en quantité
Voir le produit ›



Distributeur d'eau chaude 10 L
Boissons chaudes
Voir le produit ›



Distributeur de lait froid 4 L
Pour adoucir le chocolat
Voir le produit ›



Distributeur de lait chaud 4 L
Porcelaine
Voir le produit ›



Distributeur de jus de fruit 8 L
Refroidi aux glaçons
Voir le produit ›



Distributeur de céréales 3 tubes
Petits-déjeuners
Voir le produit ›

Commander en ligne

Mairies, hôpitaux et établissements publics commandent au panier et règlent par **mandat administratif**. Entreprises, commerces et associations règlent par **virement ou carte bancaire**, en paiement 100 % sécurisé. Pour équiper plusieurs points de vente, un devis vous est transmis sous 24 à 72 h.