



CHOCOLATERA 4 DEPÓSITOS GASTROMAQ

- La Chocolatera de 4 Depósitos GastromaQ es el equipo ideal para negocios gastronómicos que requieren mantener y servir chocolate caliente de manera eficiente. Diseñada con materiales de alta calidad, cuenta con cuatro depósitos individuales que permiten conservar la temperatura y textura óptima del chocolate, asegurando una preparación homogénea y deliciosa.
- Su sistema de calentamiento al baño maría evita que el chocolate se queme o se espese demasiado, garantizando un producto siempre listo para servir. Además, su estructura robusta y diseño funcional la convierten en una opción práctica y duradera para cafeterías, panaderías, restaurantes y chocolaterías.
- Capacidad: 4 depósitos independientes
- Materiales: Acero inoxidable de alta resistencia
- Ideal para: Chocolaterías, cafeterías, panaderías y negocios gastronómicos

CÓDIGO: 7088

Categorías: [Chocolateras](#)

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: KCW-24

Voltaje: 220-240V/50-60H

Potencia: 3KW

Peso : 6.2 kg.

Dimensiones:

Alto: 18 cm.

Fondo: 45 cm.

Ancho: 36 cm.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292