



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



**VENTUS®**

## CHOCOLATERA 5 LTS. VENTUS

CODIGO: 7524

- Estructura interna completa acero inox 304.
- Robusto y duradero.
- Dispensador de chocolate caliente, ideal para cafetería, hoteles y restaurantes.
- Equipo versátil, puede servir café, chocolate caliente, calentar fondue, sopas y salsas entre otros.
- Modelo ligero, compacto y portátil, fácil de utilizar y quitar sin necesidad de reorganizar el espacio.
- Cuenta con cuba transparente que permite ver el contenido de manera rápida y fácil.
- El termostato de alta precisión permite seleccionar y mantener una temperatura constante, mientras que el mezclador integrado impide que se peguen o se quemen tanto el chocolate caliente como otros productos delicados.
- El dispensador se limpia y desmonta fácilmente para optimizar el flujo de líquido impidiendo que se solidifique.
- Utiliza sistema de calentamiento por medio de baño maría.
- Cuenta con sistema de seguridad que avisa cuando el nivel del agua está bajo.
- Viene en dos tamaños distintos: 5 y 10 litros.

---

[www.comercialfranklin.cl](http://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



Categorías: [Chocolateras](#)

- Estructura interna completa acero inox 304.
- Robusto y duradero.
- Dispensador de chocolate caliente, ideal para cafetería, hoteles y restaurantes.
- Equipo versátil, puede servir café, chocolate caliente, calentar fondue, sopas y salsas entre otros.
- Modelo ligero, compacto y portátil, fácil de utilizar y quitar sin necesidad de reorganizar el espacio.
- Cuenta con cuba transparente que permite ver el contenido de manera rápida y fácil.
- El termostato de alta precisión permite seleccionar y mantener una temperatura constante, mientras que el mezclador integrado impide que se peguen o se quemen tanto el chocolate caliente como otros productos delicados.
- El dispensador se limpia y desmonta fácilmente para optimizar el flujo de líquido impidiendo que se solidifique.
- Utiliza sistema de calentamiento por medio de baño maría.
- Cuenta con sistema de seguridad que avisa cuando el nivel del agua está bajo.
- Viene en dos tamaños distintos: 5 y 10 litros.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Capacidad

Equipo: 5 litros

Caldera: 3.2 litros

### Dimensiones equipo

Ancho: 28 cm

Profundidad: 41 cm

Altura: 46.5 cm

### Peso

Neto: 7.3 kg



[www.comercialfranklin.cl](http://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 eléctricas**

Potencia: 1.1 kW

Energía: 220V / 50Hz / 1F

**Temperatura de trabajo**

0°C - 90°C



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

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