

# Chocolateiras

## Máquinas de Crepes



Chocolateiras realizadas para aquecer e agitar qualquer tipo de bebida (chá, café, leite), em particular chocolate, que mantem sempre cremoso e numa perfeita densidade.

- aquecimento por banho-maria para não queimar o produto.
- agitação contínua para obter uma óptima densidade.
- termóstato regulável para adequar a temperatura a todas as exigências.
- torneira exclusiva "anti-obstrução".
- caldeira em aço inox.
- nova cuba facilmente desmontável.

### SIMIL

R Sarmento Beires, 31 A/B  
1900-411 Lisboa

Telefone: 218 435 430  
Telefax.: 218 435 431

E-mail: info@simil.pt

[www.simil.pt](http://www.simil.pt)



5 L



10 L

Modelo	Capacidade	Dimensões	Alimentação	Potência	Peso
<b>CHOCOLADY 5</b>	5 L	Ø26 x 47h cm	230V/1N/50HZ	1000 W	9 Kg
<b>CHOCOLADY 10</b>	10 L	Ø26 x 55h cm	230V/1N/50HZ	1000 W	9,5 Kg

### PETITE BGS2T

Máquina para crepes com placa retangular que permite fazer 2 crepes em simultâneo, depósito com doseador para que a massa fique fina e homogénea. Placa em teflon.

Dimensões (cm): 80x24x54h  
Dim. placa (cm): 49x20  
Alimentação: 230V/1N/50Hz  
Potência (W): 2000  
Peso (Kg): 10

