



CHOCOLATERA 4 DEPÓSITOS GASTROMAQ

Código: 7088

- 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 quemé 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

Categorías: [Chocolateras](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: KCW-24

Voltaje: 220-240V/50-60H

Potencia: 3KW

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl



En equipos gastronómicos
somos la mejor alternativa

Peso : 6.2 kg.

Dimensiones:

Alto: 18 cm.

Fondo: 45 cm.

Ancho: 36 cm.

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl