Commercial@soteq-refrigeration.tn
Rue 23 janvier, Teboulba, Tunisie
+216 22 988 305

Chauffe Chocolat Inox Double 2 Bouteilles – Machine de Maintien au Chaud Professionnelle



Caractéristiques Techniques

Brands	Soteq
Capacité	2 bouteilles
Alimentation	220V
Puissance	400W
Dimensions	30 × 23 × 28 cm

Description

Le chauffe chocolat professionnel inox double est un équipement conçu pour les cafés, snacks, glaciers et établissements de restauration en Tunisie souhaitant maintenir leurs sauces chocolat à tartiner à une température idéale.

Ce système ne sert pas à distribuer du chocolat liquide, mais à chauffer et maintenir au chaud des bouteilles de chocolat prêtes à l’emploi, garantissant une texture fluide et facile à utiliser pour les garnitures de crêpes, gaufres, desserts et boissons.

Grâce à sa puissance de 400W et son alimentation 220V, cette machine assure un chauffage stable et sécurisé sans altérer la qualité du produit. Son design en inox garantit une hygiène parfaite, une durabilité élevée et un entretien facile.

Avec ses deux emplacements dédiés, elle permet de chauffer simultanément deux bouteilles, optimisant ainsi la productivité en service. Compacte (30 × 23 × 28 cm), elle s’intègre facilement dans les espaces de travail professionnels.

Ce chauffe chocolat professionnel en Tunisie est idéal pour améliorer le service dessert, augmenter la rapidité de préparation et offrir une meilleure expérience client.

Commercial@soteq-refrigeration.tn
Rue 23 janvier, Teboulba, Tunisie
+216 22 988 305