



FUENTE CHOCOLATE 110V - 14.1.CHOCO HOT

SKU: 12730003



Función

Dispensar chocolate fundido de manera continua y controlada, integrándose como un equipo de banco o de mostrador ideal para negocios de repostería, chocolatería y heladería.

Aspectos técnicos

Largo	390 mm
Ancho	460 mm
Alto	830 mm
Peso	37 kg

Capacidad	5.5 kg
Potencia	0.95 kW
Voltaje	110V/220V Bifásico

Características

- Cuenta con una cóclea (tornillo sin fin) removible de acero inoxidable que facilita la limpieza y permite cambiar rápidamente el tipo de chocolate utilizado. Además, posee rotación inversa de la cóclea para vaciar la boquilla eficientemente.
- Equipada con dos motores independientes (uno para la cóclea y otro para el agitador), lo que asegura una mayor resistencia y durabilidad a largo plazo.
- Permite dosificaciones automáticas y control del flujo de chocolate mediante un pedal o un botón específico.
- Incluye una modalidad nocturna que mantiene el chocolate fundido mientras limita el consumo eléctrico en los momentos de inactividad.
- Pone a disposición cuatro boquillas especiales y aparadores portátiles.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Febrero 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

in @ f v
talsa.com.co