



FUENTE CHOCOLATE 220V -14.1.CHOCO HOT ONE

SKU: 12730004



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	220 V

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: Marzo 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