

Chocolady 10l

Czekoladziarka | urządzenie do gorącej czekolady Chocolady 10l

Wypożyczenie lodziarni > Urządzenia do czekolady > Czekoladziarki



Opis produktu

- Zastosowanie innowacyjnego systemu podgrzewania w kąpeli wodnej (metoda bimarowa) całkowicie eliminuje ryzyko przypalania czekolady, gwarantując jej idealnie gładką konsystencję i doskonały smak.
- System ciągłego mieszania zapewnia utrzymanie jednolitej, aksamitnej tekstury napoju bez grudek, co jest kluczowe dla serwowania produktu najwyższej jakości za każdym razem.
- Precyzyjny termostat pozwala na pełną kontrolę i ustawienie optymalnej temperatury, co umożliwia serwowanie gorącej czekolady
- Specjalnie zaprojektowany, niekapiący kranik dozujący zapobiega zatykaniu się, co zapewnia płynną pracę, minimalizuje straty produktu i ułatwia utrzymanie czystości stanowiska pracy.
- Bojler wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej z nowoczesną izolacją termiczną zapewnia nie tylko trwałość i higienę, ale także efektywność energetyczną poprzez minimalizację strat ciepła.
- Przezroczysty, 10-litrowy pojemnik jest łatwy w demontażu, co znacząco upraszcza proces czyszczenia i napełniania, a także pozwala na atrakcyjną ekspozycję produktu.
- Konstrukcja urządzenia uwzględnia łatwy w opróżnianiu zbiornik na gorącą wodę, co przyspiesza i ułatwia codzienne czynności konserwacyjne.
- Pojemna tacka ociekowa skutecznie zbiera wszelkie krople, pomagając utrzymać nienaganną czystość w miejscu serwowania napojów.
- Antypoślizgowa podstawa gwarantuje stabilność urządzenia na blacie roboczym, zwiększając bezpieczeństwo użytkowania nawet podczas intensywnej pracy.
- Solidna konstrukcja, będąca wynikiem hiszpańskiej produkcji, jest gwarancją niezawodności i długiej żywotności urządzenia w profesjonalnych warunkach gastronomicznych.

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	260x260x550
Pojemność [l]	10
Moc [kW]	1,0
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	8,5

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.

