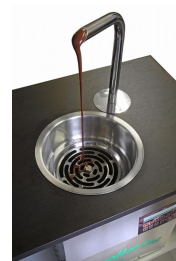


CHOCOHOT

Dyspenser do czekolady CHOCOHOT ONE | 5,5kg | 0,95kW | 230 V

Wyposażenie lodziarni > Urządzenia do czekolady > Dyspensery do czekolady



Opis

- **Profesjonalny i innowacyjny włoski dyspenser do czekolady**
- Urządzenie może zostać wykorzystane do polewania rożków i kubków z lodami, tworzenia dekoracji itp.
- Doskonale sprawdzi się w cukierniach i pracowniach czekoladowych, lodziarniach, hotelach czy restauracjach
- Dozownik posiada **dwa osobne, mocne i wydajne silniki**, zasilające pracę mieszadła i ślimaka
- Silnik przekładni ślimakowej posiada **funkcję rewersu** (odwrócenie obrotów), co jest niezwykle przydatne podczas czyszczenia i opróżniania dyszy
- **Wymowany ślimak ze stali nierdzewnej** ułatwia czyszczenie urządzenia i pozwala na szybką wymianę rodzaju czekolady
- Dyspenser posiada intuicyjny i funkcjonalny panel dotykowy
- Funkcja **automatycznego dozowania** odpowiedniej ilości czekolady
- **Pojedynczy zbiornik** o pojemności **5,5 kg**
- Urządzenie posiada **tryb nocny**, który utrzymuje czekoladę w stanie płynnym przy jednoczesnym ograniczeniu zużycia energii
- Solidna i trwała obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Urządzenie jest proste w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości
- W standardzie **pedał oraz przycisk** do sterowania przepływem czekolady
- Wyposażona w antypoślizgowe nóżki
- Dyspenser może zostać wbudowany w ladę za pomocą specjalnego zestawu montażowego – za dopłatą
- Możliwość dokupienia **specjalnych wymiennych dysz** (dostępne 4 rodzaje), dających odmienne, oryginalne efekty wizualne wypływającej czekolady – za dopłatą

Wyposażenie dodatkowe (za dopłatą)

- RQ14.1.INCASSO – zestaw do montażu w ladzie dla modelu ChocoHot One
- RQ14.1.CHOCOHOT1-4 – wymienne dysze do fontanny (różne warianty efektów)

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	390x460x820
Pojemność zbiornika [kg]	5,5
Moc [kW]	0,95
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	35

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