RQ09.SC3.5L

Podgrzewacz do czekolady | 3,5 l | 0,08 kW | 230V | 240x415x135 mm | RQ09.SC3.5L

Wyposażenie lodziarni > Urządzenia do czekolady > Podgrzewacze do czekolady



Opis

- Profesjonalny podgrzewacz do czekolady włoskiej produkcji, który może być stosowany do każdego rodzaju czekolady
- Innowacyjny **pośredni system grzewczy** (suchy bemar) nie wymaga użycia wody oraz utrzymuje czekoladę w optymalnej temperaturze
- Doskonale sprawdzi się w małych cukierniach i pracowniach czekoladowych, lodziarniach, kawiarniach, hotelach czy restauracjach
- Podgrzewacz wyposażony jest w **manualne** pokrętło do regulacji i kontroli temperatury
- Regulacja temperatury w zakresie do maksimum 50°C
- Wyjmowany pojemnik i pokrywa z wysokiej jakości stali nierdzewnej, pozwalają na szybkie i łatwe czyszczenie
- Elementy grzewcze znajdują się **na dnie i po bokach pojemnika**, zapewniając równomierne podgrzanie czekolady
- Podgrzewacz jest wyjątkowo prosty w obsłudze
- Solidna i trwała obudowa wykonana z tworzywa sztucznego
- Kontrolka informująca o pracy urządzenia

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**240x415x135**
Ilość pojemników	**1**
Pojemność [l]	**3,5**
Maksymalna temperatura [°C]	**50**
Moc [kW]	**0,08**
Zasilanie [V]	**230**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

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