

Dozownik czekolady 5L



Opis

Idealny sposób na delektowanie się gorącą czekoladą: gotowy napój czekoladowy wystarczy wlać do dozownika czekolady. Delikatne podgrzewanie i obrotowe ostrze mieszające zapobiegają przypalaniu lub zbrylaniu podczas podgrzewania i utrzymywania ciepła pysznego napoju kakaowego.

Cechy

• Moc przyłączeniowa:	1 kW 230 V 50/60 Hz
• Zakres temperatury:	30 °C do 85 °C
• Sterowanie:	Elektronicznie
	Pokrętło
• Lampka kontrolna:	Wł./wyl.
• Regulacja temperatury:	Bezstopniowo
	Maks. do 85 °C
• Ochrona przed przegrzaniem:	Tak
• Włącznik/wyłącznik:	Tak
• Kolor:	Czarny
• Przystosowane do:	Podgrzewanie i utrzymanie temperatury gorącej czekolady
• Materiał mieszadła:	Stal szlachetna
• Materiał śmigła mieszającego:	Tworzywo sztuczne
• Pojemność:	5 l
• Wysokość szklanek / filiżanek maks.:	10 cm
• W zestawie:	szczotka rurowa

► Dalej na następnej stronie

► Do podgrzewania i utrzymywania w cieple przygotowanej wcześniej gorącej czekolady



► Pojemność: 5litrów



► Płynna regulacja temperatury

✓ Zakres temperatury: od 0°C do 85°C

► Włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną



► Mieszadło ze stali szlachetnej

► Wirujące śmigło mieszające tworzywa sztucznego



► Podgrzewanie na zasadzie kąpeli wodnej

► Zbiornik na wodę ze znacznikiem MIN./MAKS.

Dozownik czekolady 5L

- Właściwości:
 - Zdemowany kranik spustowy
 - Tacka odciekowa z czujnikiem poziomu napelnienia
 - Podgrzewanie na zasadzie kapieli wodnej
- Zintegrowana tacka odciekowa: Tak
- Materiał:
 - Tworzywo sztuczne
 - Poliwęglan
 - Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 288 x gł. 420 x wys. 465 mm
- waga: 7,2 kg

