

Описание товара Аппарат для горячего шоколада

Ugolini Delice silver



Описание

- Аппарат для горячего шоколада Ugolini Delice предназначен для баров, ресторанов, кафе, пиццерий и других заведений общественного питания.
- Сего помощью очень просто за несколько минут приготовить горячий шоколад, какао и другие напитки на основе шоколада. Этот аппарат не только стильно выглядит, он надежен и прост в использовании. Прозрачный контейнер изготовлен из противоударного поликарбоната. В корпус встроены терморегулятор, с помощью которого можно менять температуру напитка до 90°C.
- Кран для розлива встроены в корпус контейнера, благодаря чему он нагревается и шоколад в нем не застывает. Под контейнером встроена стальная нагревательная пластина, напиток в контейнере постоянно перемешивается, благодаря чему шоколад равномерно нагревается по всему объему. При выключении аппарата следует сначала установить на 0°C термостат, чтобы смеситель продолжал вращаться и перемешивать напиток.
- Это позволит избежать присыхания шоколада к горячему дну.

Характеристики

Напряжение, В	220
Полезный объем, л	5
Материал рабочей емкости	поликарбонат
Максимальная вместимость, л	5
Высота, мм	410 мм
Длина, мм	240 мм
Мощность, кВт	1.5 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.