



Podgrzewacz do czekolady 5L, 230V/1006W, 440x360x(H)471mm | HENDI 274125

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 274125

Cechy produktu

Długość (mm): 440

Szerokość (mm): 360

Wysokość (mm): 471

Objętość użytkowa (l): 5

Waga netto (kg): 7.41

Moc wejściowa (W): 1006

Podgrzewacz do czekolady HENDI – 5 L 230V/1006W, 440x360x(H)471mm

Profesjonalny podgrzewacz do czekolady przeznaczony do przygotowywania i utrzymywania gorącej czekolady w lokalach gastronomicznych. Urządzenie o objętości użytkowej 5 litrów wykorzystuje system podgrzewania typu bain-marie (pośrednie), który zabezpiecza czekoladę przed przypaleniem i pozwala zachować jej właściwą konsystencję.

Podgrzewacz wyposażony jest w system ciągłego mieszania zapewniający jednolitą konsystencję napoju podczas pracy. Dno pojemnika wykonane jest ze stali nierdzewnej, a boczne ścianki z poliwęglanu.

Dlaczego warto wybrać ten model?

System bain-marie Pośrednie podgrzewanie chroni czekoladę przed przypaleniem.

Ciągłe mieszanie System mieszania utrzymuje jednolitą konsystencję napoju.

Pojemność 5 L Duży zbiornik umożliwia przygotowanie większej ilości czekolady.

Zakres temperatury Temperatura pracy od 65°C do 85°C.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem System bezpieczeństwa chroni urządzenie przed nadmierną temperaturą.

Taca ociekowa Taca wyposażona we wskaźnik poziomu płynu.

Niezatykający się kranik Ułatwia dozowanie gorącej czekolady.

Technologia i konstrukcja

Urządzenie wykorzystuje system podgrzewania bain-marie, w którym ciepło przekazywane jest pośrednio przez kąpiel wodną. Rozwiązanie to zapobiega przypalaniu czekolady i umożliwia równomierne podgrzewanie produktu.

Dno pojemnika wykonane jest ze stali nierdzewnej, natomiast boczne ścianki z poliwęglanu. Podgrzewacz wyposażony jest również w system ciągłego mieszania, który utrzymuje jednorodną konsystencję napoju.

Zastosowanie w gastronomii

Podgrzewacz przeznaczony jest do przygotowywania i serwowania gorącej czekolady w kawiarniach, cukierniach oraz punktach gastronomicznych oferujących napoje deserowe.

Dane techniczne

Model
Kod produktu
EAN369274125
Opis
Waga
Objętość użytkowa
Długość
Szerokość
Wysokość
Waga netto

Material (Ciepły, stół), stal nierdzewna

Zakres temperatury

Wymagana temperatura otoczenia

Kierunek spustowy

Programowalny

Wymagana instalacja przez elektryka