

Dyspenser do czekolady | nastawny | dwa zbiorniki 5,5 kg | 1,9 kW | 230V | 740x460x820 mm | **CHOCOHOTTWO**



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: CHOCOHOTTWO

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**51 228,02 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

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
 - Temperówka posiada **dwa osobne mocne i wydajne silniki, zasilające pracę mieszadła i ślimaka**
 - Silnik przekładni ślimakowej posiada **funkcję rewersu**
 - Wyjmowany ślimak ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenia urządzenia i pozwala na szybką wymianę czekolady
 - Dyspenser posiada intuicyjny i funkcjonalny **dotykowy panel**
 - **Funkcja automatycznego dozowania odpowiedniej ilości czekolady**
 - Dwa zbiorniki o pojemności 5,5 kg
 - Urządzenie posiada **tryb nocny**
 - Solidna i trwała obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
 - Urządzenie jest proste w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości
-

- W standardzie pedał i przycisk do sterowania przepływem czekolady
- Wyposażona w 4 antypoślizgowe nóżki
- Dyspenser może zostać wbudowany w ladę za pomocą specjalnego zestawu montażowego - za dopłatą
- Możliwość dokupienia 5 różnych specjalnych wymiennych dysz, dających odmiennie efekty fontanny do czekolady - za dopłatą

Wyposażenie dodatkowe:

- **RQ14.1.INCASSO2** - zestaw do montażu w ladzie
- **RQ14.1.CHOCOHOT** - wymienna dysza do fontanny

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 740x460x820
- Pojemność zbiornika [kg]: 2x 5,5
- Moc [kW]: 1,9
- Zasilanie [V]: 230
- Waga [kg]: 65

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 740

Głębokość (mm): 460

Wysokość (mm): 820

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 1.9

Pojemność zbiornika (kg): 2 x 5.5

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

