

Länken till produkten: <https://cncworld.se/chokladvarmare-6x1-5l-p-476.html>

Chokladvärmare - 6x1,5L



Bruttopris **4 290.00 kr**

Nettopris **3 432.00 kr**

Tillgänglighet **Tillgängligt**

Leveranstid **3 dagar**

Katalognummer **BM-06**

Producentkod **RC_CMM_04**

Produktbeskrivning

Chokladvärmare - 6x1,5L - upp till 100 grader



Kapacitet [l]: 6 x 1,5
Max temperatur [°C]: 100
Nätsladd [m]: 1,4
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 1500
Antal behållare [st.]: 6
Krukdiameter [cm]: 17,6 x 16,2 x 10,2
Mått (LxBxH): 66,5 x 40 x 17 cm
Vikt: 10,2 kg
Fraktmått (LxBxH): 73 x 44 x 27,5 cm
Fraktvikt: 12,8 kg

Ingår:

- Chokladvärmare RC_CMM_04:

-
- behållare
 - Användarmanual

VAD UTMÄRKER VÅR MASKIN FÖR ATT UPPVÄRMA CHOKLAD?

- **Effektivitet** - stor kapacitet på 6 x 1,5 l
- **Precision** - temperaturkontroll upp till 100°C på den elektroniska kontrollpanelen
- **Praktisk** - med 2 kranar för att dränera vatten och ånga
- **Effekt** - enheten värms upp snabbt tack vare effekten på 1500 W
- **Enkel hantering** - tack vare den tydliga kontrollpanelen

Chokladvärmare - 6 x 1,5 l choklad

Choklad, cupcakes, brownies eller smält-i-munnen chokladglasyr: vad lagar du idag? Använd Royal Catering chokladvärmare för att skapa många läckra kreationer.

En maskin för att värma choklad med exakt temperaturinställning

Chokladvärmaren är av hög kvalitet och med en kapacitet på 6 x 1,5L är den perfekt för professionella cateringföretag. Med den här enheten kan du snabbt smälta choklad och hålla den flytande massan varm. Använd den elektroniska temperaturregulatorn för att ställa in önskad värme upp till 100°C. Tack vare den häpnadsväckande effekten på 1500W värms utrustningen upp snabbt och tillförlitligt.

Chokladvärmaren har 2 kranar. De gör att du enkelt kan tömma överflödigt vatten eller ånga. Tack vare det högkvalitativa materialet är Royal Catering chokladsmältaren extremt hållbar, effektiv och mycket lätt att rengöra.



