Aktuella information för den: 20-11-2026 06:27

Länken till produkten: https://cncworld.se/chokladvrmare-dispenser-440w-5-liter-p-447.html



Chokladvärmare / dispenser - 440W - 5 liter

Bruttopris	**4 190.00 kr**
Nettopris	**3 352.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**DN-08**
Producentkod	**RCSS-5 ECO**
EAN	**4250928690524**

Produktbeskrivning

Chokladvärmare / dispenser - 440W - 5 liter



Material: Polykarbonat
Kapacitet [l]: 5
Droppskål: Ja
Arbetscykeltid [h]: 8-12
Lock: Ja
IEC-skyddsklass: I
glashöjd [mm]: 95
Nätsladd [m]: 1,65
Display: LED
Gummifötter: Ja
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 440
Temperaturområde [°C]: 30-90
Mått (LxBxH): 37 x 37,5 x 46 cm
Vikt: 6,16 kg

Fraktmått (LxBxH): 42,5 x 37 x 50,5 cm
Fraktvikt: 8,5 kg
Ingår:

- Chokladvärmare
- Borste
- Användarmanual

Vad är det som utmärker vår maskin?

- Stor kapacitet på 5 liter för kommersiellt bruk i glassbarer, food trucks, osv.
- Modern touchkontrollpanel med LED-display
- Service inom EU - 3 års garanti!
- Arbetscykel på 8-12 timmar
- Energisnål värmare och säker BPA-fri polykarbonatbehållare

Royal Catering RCSS-5 ECO chokladvärmare / dispenser
The Royal Catering chokladmaskin designades för att förbereda och servera varma drycker. Den är designad för att förbereda inte bara drickchoklad, utan även varm mjölk, kaffe, glögg, vin eller såser.
RCSS-5 ECO-modellen värms upp snabbt och behåller värmen under lång tid. Den moderna designen gör chokladvärmaren till ett attraktivt inslag i utrustningen på alla gastronomiska platser, till exempel bufféer, kaféer, restauranger, osv.
RCSS-5 ECO chokladmaskin från Royal Catering - beskrivning
Vill du välkomna gäster från dörren med doften av varm choklad? The Royal Catering chokladmaskin är en professionell cateringutrustning som gör att du snabbt kan värma mjölk-, kaffe- eller alkoholbaserade drycker. Chokladvärmaren RCSS-5 ECO har en ergonomisk, modern form och kommer att användas i bl.a. självbetjäningsbuffé, café, restaurang eller under olika evenemang eller fester.
TANKEDESIGN
Den stora 5-liters tanken rymmer en stor mängd mjölk eller andra drycker. Denna kapacitet gör att du kan förbereda och servera många portioner samtidigt. Behållaren i Royal Catering chokladmaskin är gjord av slitstarkt BPA-fritt polykarbonat. Materialet är säkert för hälsan, motståndskraftigt mot temperaturförändringar och mekaniska skador. Dessutom exponerar det transparenta materialet innehållet på ett attraktivt sätt, vilket uppmuntrar kunderna att smaka på det. Starka klämmor håller behållaren på plats.
Den energibesparande modellen RCSS-5 ECO drar endast 440W, vilket säkerställer prestanda till låga elkostnader. Den är perfekt för kommersiellt bruk då den kan fungera under lång tid utan avbrott (driftscykeln är 8-12 timmar).
Termostaten håller temperaturen på drycken på vald nivå hela tiden, så att du kan servera varm choklad till dina gäster när som helst. Tack vare mekanismen för konstant blandning blir dess konsistens enhetlig och utan risk för brännskador.
INTUITIV ANVÄNDNING
Enkel hantering beror främst på den intuitiva pekpanelen, tack vare vilken du enkelt kan slå på värme- och blandningssystemet och ställa in temperaturen. Värdet på parametrarna visades på en tydlig LED-display. Med den intuitiva, tätt säkrade kranen kan du mäta portionen utan att spilla.
En avtagbar droppbricka som är lätt att rengöra hjälper till att hålla enheten ren. Användarkomforten ökas även av ett slitstarkt lock som förhindrar värmeförlust, skyddar innehållet från föroreningar och gummifötter som minskar vibrationer, som inte heller repar bordsskivan.
SÄKERHET
Säkerheten garanteras av överhettningsskyddssystemet. Dessutom minskar klistermärket som varnar för hett innehåll avsevärt risken för oavsiktliga brännskador för både användaren och kunden.

