

Az adatok aktuálisak: 03-04-2025 19:46

Termék link: <https://www.cncworld.hu/csokoldmelegt-adagolo-440w-5-liter-p-442.html>



Csokoládémelegítő / adagoló - 440W - 5 liter

Ár bruttó	150 012.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	118 119.69 Ft
----------	----------------------

elérhetőség	raktáron
-------------	-----------------

Szállítási idő	48 óra
----------------	---------------

Katalógusszám	DN-08
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCSS-5 ECO
----------------	-------------------

gyártó	Royal Catering
--------	-----------------------

Termékleírás

Csokoládé melegítő / adagoló - 440W - 5 liter



Anyaga: **polikarbonát**
Kapacitás [l]: **5**
Csepptálca: **Igen**
Munkaciklus ideje [h]: **8-12**
Fedők: **Igen**
IEC védelmi osztály: **I**
üveg magassága [mm]: **95**
Tápkábel [m]: **1,65**
Kijelző: **LED**
Gumi lábak: **Igen**
Feszültség [V]: **230**
Teljesítmény [W]: **440**
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **30-90**
Méretek (HxSzxM): **37 x 37,5 x 46 cm**
Súly: **6,16 kg**
Szállítási méretek (HxSzxM): **42,5 x 37 x 50,5 cm**
Szállítási súly: **8,5 kg**

MIBEN MÁS EZ A CSOKOLÁDÉ MELEGÍTŐ?

- Nagy 5 literes űrtartalom kereskedelmi használatra fagyaltozókban, élelmiszerszállító teherautókban stb.
- Modern érintőképernyős vezérlőpanel LED kijelzővel
- Szerviz az Európai Unióban - 3 év garancia!
- Üzemidő 8-12 óra
- Energiatakarékos fűtőtest és biztonságos BPA-mentes polikarbonát tartály

Royal Catering RCSS-5 ECO csokoládé melegítő / adagoló

A Royal Catering csokoládéfűtőt forró italok készítésére és kiszolgálására tervezték. Nemcsak ivócsokoládé, hanem meleg tej, kávé, forralt sör, bor vagy szószok elkészítésére szolgál.

Az RCSS-5 ECO modell gyorsan felmelegszik és hosszú ideig megtartja a hőt. A modern dizájn a csokoládémelegítőt minden gasztronómiai pont berendezésének vonzó elemévé teszi, pl. büfék, kávézók, éttermek stb.

RCSS-5 ECO csokoládékészítő a Royal Cateringtől - leírás

Szeretne forró csokoládé aromájával fogadni a vendégeket a küszöbről? A Royal Catering csokoládéfűtő egy professzionális vendéglátóipari berendezés, amely lehetővé teszi tej-, kávé- vagy alkohol alapú italok gyors felmelegítését.

Az RCSS-5 ECO csokoládémelegítő ergonomikus, modern formájú, és többek között önkiszolgáló büfé, kávézó, étterem vagy különféle rendezvények, bulik idején.

ÁTGONDOLT TERVEZÉS

A nagy, 5 literes tartályba nagy mennyiségű tej vagy egyéb ital fér. Ez a kapacitás lehetővé teszi, hogy egyszerre több adagot készítsen és tálaljon. A Royal Catering csokoládégép tartálya tartós BPA-mentes polikarbonátból készült. Az anyag biztonságos az egészségre, ellenáll a hőmérséklet-változásoknak és a mechanikai sérüléseknek. Ráadásul az átlátszó anyag vonzóan kiteszi a tartalmat, kóstolásra ösztönzi a vásárlókat. Erős bilincsek tartják a tartályt a helyén.

Az energiatakarékos RCSS-5 ECO modell mindössze 440 W-ot fogyaszt, így alacsony áramköltség mellett is biztosítja a teljesítményt. Kereskedelmi használatra tökéletes, mivel hosszú ideig megszakítás nélkül működik (az üzemidő 8-12 óra).

A termosztát folyamatosan a kiválasztott szinten tartja az ital hőmérsékletét, így bármikor felszolgálhatja a forró csokit vendégeinek. Az állandó keverés mechanizmusának köszönhetően konzisztenciája egyenletes és selymes lesz a csomók vagy égés veszélye nélkül.

INTUITÍV MŰKÖDÉS

Az egyszerű kezelés elsősorban az intuitív érintőpanelnek köszönhető, melynek köszönhetően könnyedén bekapcsolhatja a fűtő- és keverőrendszert, illetve beállíthatja a hőmérsékletet. A paraméterek értéke átlátszó LED kijelzőn volt látható. Az intuitív, szorosan rögzített csap segítségével kiömlés nélkül kimérheti az adagot.

A kivehető, könnyen tisztítható csepptálca segít tisztán tartani a készüléket. A használat kényelmét a hőveszteséget megakadályozó, a tartalmat a szennyeződéstől megóvó strapabíró fedél és a vibrációt csökkentő gumilábak is növelik, amelyek szintén nem karcolják meg az asztallapot.

BIZTONSÁG

A biztonságot a túlmelegedés elleni védelem garantálja. Ezenkívül a forró tartalomra figyelmeztető matrica jelentősen csökkenti a véletlen égési sérülések kockázatát mind a kezelő, mind a v



