

Описание товара Аппарат для горячего шоколада

Ugolini Delice black



Описание

- Аппарат для горячего шоколада Ugolini Delice со стильным дизайном надежен и очень прост в использовании.
- Очень удобно готовить в нем горячий шоколад, например, густой шоколад по-итальянски.
- Аппарат используется также для дальнейшего розлива. Кран для розлива встроен в корпус контейнера.
- Он подогревается через пластик и шоколад в кране не застывает. Среди преимуществ аппарата - прозрачный контейнер, изготовленный из противоударного поликарбоната.
- Напиток в контейнере постоянно перемешивается, благодаря чему обеспечивается равномерный нагрев напитка.
- Температура напитка регулируется с помощью имеющегося в аппарате терморегулятора.
- Можно устанавливать температуру до 90°C. Перед выключением аппарата, необходимо сначала установить термостат на отметку 0°C.
- Смеситель при этом продолжит вращаться и шоколад не присохнет к горячему дну контейнера.

Характеристики

Напряжение, В	220
Полезный объем, л	5
Материал рабочей емкости	поликарбонат
Максимальная вместимость, л	5
Высота, мм	413 мм
Длина, мм	290 мм
Мощность, кВт	1.5 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.