Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 13:34

Link do produktu: https://cncworld.pl/podgrzewacz-do-czekolady-6x1-5l-p-512.html



Podgrzewacz do czekolady - 6x1,5L

Cena brutto	**1 599,00 zł**
Cena netto	**1 300,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**BM-06**
Kod producenta	**RC_CMM_04**
Kod EAN	**4062859107916**

Opis produktu

Podgrzewacz do czekolady - 6x1,5L

6 × 1,5 l1500 WRegulacja do 100°CPanel elektroniczny

Kilka czekolad na jednym stanowisku

Podgrzewacz RC_CMM_04 mieści sześć pojemników po 1,5 l, dzięki czemu pozwala równolegle przygotować kilka rodzajów czekolady. To wygodne rozwiązanie do polew, dekorowania deserów i pracy nad kolejnymi partiami słodkości.

Moc 1500 W i elektroniczna regulacja do 100°C ułatwiają dobór ustawienia grzania. Dwa kraniki do odprowadzania wody i pary pomagają obsługiwać kąpiel po zakończeniu pracy.

Najważniejsze zalety

1

Sześć oddzielnych pojemników

Różne rodzaje czekolady lub polewy mogą znajdować się obok siebie bez mieszania.

2

Panel elektroniczny

Ustawienie temperatury jest dostępne w jednym miejscu stanowiska.

3

Wygodne opróżnianie

Dwa kraniki wspierają odprowadzanie wody i pary z urządzenia.

CO WYRÓŻNIA NASZ BEMAR DO PODGRZEWANIA CZEKOLADY?

- Wydajność – duża pojemność 6 x 1,5 l
- Precyzja – regulacja temperatury do 100°C na elektronicznym panelu sterowniczym
- Praktyczność – z 2 kranikami do spuszczania wody i pary
- Siła – urządzenie szybko się nagrzewa dzięki mocy 1500 W
- Prosta obsługa – dzięki przejrzystemu panelowi sterowniczemu

Podgrzewacz do czekolady kremowej – 6 x 1,5 l czekolady

Czekoladki, babeczki, brownie lub rozpływająca się w ustach glazura czekoladowa: co dzisiaj przygotowujesz? Użyj podgrzewacza do czekolady Royal Catering, aby stworzyć wiele pysznych kreacji. Topienie zapewnia przyjemny połysk czekolady po ostygnięciu. Słodka pokusa ma do tego idealną konsystencję. Czyste, do dalszej obróbki lub jako polewy do ciast i lodów – nie ma ograniczeń dla Twojej wyobraźni.

Z CNCWorld, Twoim internetowym sprzedawcą sprzętu gastronomicznego, możesz wyczarować cuda jak profesjonaliści!

Urządzenie do podgrzewania czekolady z precyzyjnym ustawieniem temperatury

Podgrzewacz czekolady jest wysokiej jakości, a dzięki pojemności 6 x 1,5L idealnie nadaje się do profesjonalnych firm gastronomicznych. Za pomocą tego urządzenia możesz szybko stopić czekoladę i utrzymać płynną masę w cieple. Użyj elektronicznego regulatora temperatury, aby ustawić żądane ciepło do 100°C. Dzięki oszałamiającej mocy 1500W sprzęt nagrzewa się szybko i niezawodnie.

Podgrzewacz do czekolady ma 2 kraniki. Pozwalają łatwo odprowadzać nadmiar wody lub pary. Dzięki wysokiej jakości materiałowi urządzenie do topienia czekolady Royal Catering jest niezwykle wytrzymałe, wydajne i bardzo łatwe w czyszczeniu.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Pojemność [l]	6 x 1,5
Maks. temperatura [°C]	100
Przewód zasilający [m]	1,4
Napięcie [V]	230
Moc [W]	1500
Liczba pojemników [szt.]	6
Średnica garnka [cm]	17.6 x 16.2 x 10.2
Wymiary (DxSxW)	66.5 x 40 x 17 cm
Waga	10.2 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	73 x 44 x 27.5 cm
Waga wysyłki	12.8 kg

Zakres dostawy:

- Podgrzewacz do czekolady RC_CMM_04:
- 6 pojemników
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Podgrzewacz do czekolady - 6x1,5L