

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:30

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

## Podgrzewacz do czekolady - 6x1,5L



Cena brutto	<b>1 599,00 zł</b>
-------------	--------------------

Cena netto	<b>1 300,00 zł</b>
------------	--------------------

Dostępność	<b>Dostępny</b>
------------	-----------------

Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
--------------	------------------

Numer katalogowy	<b>BM-06</b>
------------------	--------------

Kod producenta	<b>RC_CMM_04</b>
----------------	------------------

### Opis produktu

Podgrzewacz do czekolady - 6 x 1,5L - do 100°C



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

---

## **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 spuszczenia 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 profesjonalści!

### **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 ciepłe. Użyj elektronicznego regulatora temperatury, aby ustawić żądane ciepło do 100°C. Dzięki oszczędzającej 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.



