Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 00:09

Link do produktu: https://cncworld.pl/podgrzewacz-do-czekolady-dyspenser-440w-5-litrow-p-482.html



Podgrzewacz do czekolady / dyspenser - 440W - 5 litrów

Cena brutto	**1 199,00 zł**
Cena netto	**974,80 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**DN-08**
Kod producenta	**RCSS-5 ECO**
Kod EAN	**4250928690524**

Opis produktu

Podgrzewacz do czekolady / dyspenser - 440W - 5 litrów

5 l440 W30–90°CDotykowy panel LED

Gorąca czekolada gotowa do serwowania

Czekoladziarka RCSS-5 ECO z pojemnikiem 5 l łączy podgrzewanie i wygodne porcjowanie napoju. Moc 440 W i regulacja temperatury 30–90°C pozwalają przygotować stanowisko z gorącą czekoladą w kawiarni lub punkcie deserowym.

Dotykowy panel LED ułatwia wybór ustawienia. Przezroczysty pojemnik z poliwęglanu pokazuje zawartość, a tacka ociekowa pomaga utrzymać porządek pod kranikiem.

Najważniejsze zalety

1

Pojemnik 5 l

Miejsce na partię napoju do obsługi kolejnych zamówień.

2

Regulowana temperatura

Zakres 30–90°C pozwala dopasować ustawienie podgrzewania do serwowanego napoju.

3

Sterowanie LED

Dotykowy panel skupia obsługę ustawień w jednym miejscu.

CO WYRÓŻNIA NASZ PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY?

- Duża pojemność 5 l do komercyjnego użytku w lodziarniach, food truckach itp.
- Nowoczesny dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- Dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- Cykl pracy wynoszący 8-12 godzin
- Energooszczędna grzałka i bezpieczny pojemnik z poliwęglanu bez BPA

Podgrzewacz do czekolady / dyspenser Royal Catering RCSS-5 ECO

Czekoladziarka Royal Catering powstała z myślą o przygotowywaniu oraz serwowaniu gorących napojów. Przeznaczona jest do przyrządzania nie tylko czekolady pitnej, ale także ciepłego mleka, kawy, grzanego piwa, wina lub sosów.

Model RCSS-5 ECO szybko podgrzewa i na długo utrzymuje ciepło. Nowoczesny wygląd sprawia, że podgrzewacz do czekolady stanowi atrakcyjny element wyposażenia każdego punktu gastronomicznego, np. bufetów, kawiarni, restauracji itp.

Czekoladziarka RCSS-5 ECO od Royal Catering – opis

Pragniesz powitać gości od progu aromatem gorącej czekolady? Czekoladziarka Royal Catering to profesjonalny sprzęt gastronomiczny pozwalający szybko podgrzać napoje na bazie mleka, kawy czy alkoholu.

Podgrzewacz do czekolady RCSS-5 ECO posiada ergonomiczny, nowoczesny kształt i znajdzie swoje zastosowanie w m.in. samoobsługowym bufecie, kawiarni, restauracji lub podczas różnych imprez czy przyjęć.

PRZEMYŚLANA KONSTRUKCJA

Duży 5-litrowy zbiornik zmieści znaczną ilość mleka lub innego napoju. Taka pojemność pozwala jednorazowo przygotować i wydać wiele porcji. Pojemnik w maszynie do czekolady Royal Catering wykonano z wytrzymałego poliwęglanu bez BPA. Materiał cechuje się bezpieczeństwem dla zdrowia, odpornością na zmiany temperatury oraz uszkodzenia mechaniczne. Ponadto przezroczyste tworzywo atrakcyjnie eksponuje zawartość, zachęcając klientów do skosztowania. Mocne zaciski utrzymują pojemnik w miejscu.

Energooszczędny model RCSS-5 ECO pobiera tylko 440W, zapewniając wydajność przy niskich kosztach zużycia energii elektrycznej. Doskonale nadaje się do użytku komercyjnego, ponieważ może pracować przez długi czas bez przerwy (cykl pracy wynosi 8-12 godzin).

Termostat podtrzymuje temperaturę napoju na wybranym poziomie przez cały czas, abyś w każdej chwili mógł zaserwować gorącą czekoladę gościom. Dzięki mechanizmowi ciągłego mieszania jej konsystencja będzie jednolita i jedwabista bez ryzyka wystąpienia grudek lub przypalenia.

INTUICYJNA OBSŁUGA

Prosta obsługa to przede wszystkim zasługa intuicyjnego, dotykowego panelu, dzięki któremu bez problemu włączysz system grzania i mieszania oraz ustawisz temperaturę. Wartość parametrów została pokazana na czytelnym wyświetlaczu LED. Za pomocą intuicyjnego, szczelnie zabezpieczonego kranika odmierzysz porcję bez rozlewania.

Wyjmowana, łatwa do wymycia tacka ociekowa pomoże utrzymać urządzenie w czystości. Wygodę użytkowania podnoszą również wytrzymała pokrywka zapobiegająca utracie ciepła, chroniąca zawartość przed zanieczyszczeniami oraz gumowe nóżki redukujące wibrację, które ponadto nie rysują blatu.

BEZPIECZEŃSTWO

Bezpieczeństwo zostało zagwarantowane poprzez system ochrony przed przegrzaniem. Dodatkowo nalepka ostrzegająca przed gorącą zawartością znacząco ogranicza ryzyko przypadkowego poparzenia się zarówno przez obsługującego, jak i przez klienta.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Materiał	Poliwęglan
Pojemność [l]	5
Tacka ociekowa	Tak
Czas cyklu pracy [h]	8-12
Pokrywki	Tak
Klasa ochronności IEC	I
Maks. wysokość szklanki [mm]	95
Przewód zasilający [m]	1,65
Wyświetlacz	LED
Gumowe nóżki	Tak
Napięcie [V]	230
Moc [W]	440
Zakres temperatur [°C]	30-90
Wymiary (DxSxW)	37 x 37.5 x 46 cm
Waga	6.16 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	42.5 x 37 x 50.5 cm
Waga wysyłki	8.5 kg

Zakres dostawy:

- Czekoladziarka
- Szczotka
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Podgrzewacz do czekolady / dyspenser - 440W - 5 litrów