

Warniki do czekolady Bravilor HCM 510

Producent: Bravilor

Nr referencyjny: 8.523.501.510

Cechy produktu

Średnica (mm): 290
Wysokość (mm): 438
Zasilanie (V): 230 ~ 50/60Hz 2850W
Maksymalna pojemność naczynia: 10 litrów
Czas nagrzania (min) : 25 minut

Warniki do czekolady. Dwuścienne kontenery do podgrzewania czekolady (system płaszcza wodnego). Z termostatem, zabezpieczeniem temperatury, rurką do sprawdzania ilości wody w płaszczu wodnym oraz ociekaczem. Z magnetycznym systemem do mieszania. Wykonane ze stali nierdzewnej.

Zalety

- Duża ilośc gorącej czekolady (10 l.) szybko i w odpowiedniej temperaturze
- Sterowany termostat do ustawiania żądanej temperatury
- System Bain-Marie zabezpieczające przed przypalaniem i przywieraniem
- Poziom wody w systemie Bain-Marie jest widoczny przez wskaźnik
- Automatyczne, magnetyczne mieszadło

Informacje techniczne

- Warniki do czekolady.
- Dwuścienne kontenery do podgrzania czekolady (system płaszcza wodnego).
- Z termostatem, zabezpieczeniem temperatury, rurką do sprawdzania ilości wody w płaszczu wodnym, ociekaczem.
- Z magnetycznym systemem do mieszania.
- Ze stali nierdzewnej.
- Maks. pojemność 10 litrów
- Czas podgrzewania 25 minut