



**Podgrzewacz do czekolady 5L, 230V/1006W,
440x360x(H)471mm | HENDI 274125**

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 274125

Cechy produktu

Długość (mm): 440

Szerokość (mm): 360

Wysokość (mm): 471

Objętość użytkowa (l): 5

Waga netto (kg): 7.41

Moc wejściowa (W): 1006

Oficjalna dystrybucja: HENDI

PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY · HENDI

Podgrzewacz do czekolady HENDI – 5 l, 230 V / 1006 W, 440 × 360 × (H)471 mm

Podgrzewacz do czekolady HENDI utrzymuje gorącą czekoladę w idealnej temperaturze serwowania i jednolitej, gładkiej konsystencji przez cały czas pracy. **System bemarowy** (podgrzewanie pośrednie) zapobiega przypalaniu na dnie, a ciągłe mieszanie gwarantuje równomierność. Przeznaczony do bufetów i strefy obsługi klienta, do użytku komercyjnego.

Kluczowe parametry

5 l

pojemność

1006 W

moc

65–85°C

zakres temperatur

Bemar

kąpiel wodna

Cechy i funkcje

BUDOWA I MATERIAŁY

- Pojemnik z tworzywa bez BPA, ścianki boczne z poliwęglanu (przezroczyste)
- Dno pojemnika ze stali nierdzewnej
- Kranik, pokrywa i mieszadło z polipropylenu
- Niezatykający się, niekapiący kranik do precyzyjnego dozowania

PRACA I BEZPIECZEŃSTWO

- System bemaowy chroni czekoladę przed przypaleniem
- Ciągłe mieszanie — jednorodna konsystencja
- Taca ociekowa z pływakiem sygnalizującym zapelnienie
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Warunki pracy: zakres temperatury czekolady 65–85°C; wymagana temperatura otoczenia 10–32°C.

Dla kogo jest ten produkt

- **Hotele i bufety** — gorąca czekolada do naleśników, gofrów i deserów w strefie obsługi.
- **Kawiarnie i cukiernie** — stała gotowość do polewania i dekorowania.
- **Lodziarnie i punkty deserowe** — efektowne, estetyczne dozowanie.
- **Catering i eventy** — niezawodne serwowanie przy dużym ruchu.

Dane techniczne

Waga

HENDI

Podgrzewacz do czekolady (bemar)

Objemność użytkowa

Waga

230 g

1006 W

65-85°C

10-32°C

Baranowyd (pośrednia)

Poliwęglan (PC), stal nierdzewna,
tworzywo bez BPA, PP

Przed przegrzaniem

Przytaka komercyjny

440 x 360 (x 147 mm x wys.)

7,4 kg

Ilość w opakowaniu

Wartość

8711369274125

Chcesz serwować gorącą czekoladę o jednolitej konsystencji przez cały dzień? Podgrzewacz HENDI z systemem beamarowym i ciągłym mieszaniem utrzymuje temperaturę 65–85°C, a niekapiący kranik zapewnia estetyczne, precyzyjne dozowanie. **Dodaj go do koszyka i podnieś jakość serwowanych deserów.**