

Výrobník horké čokolády CHOCO F-10L

obj. číslo: 7112098



Výrobník horké čokolády CHOCO F-10 je koncipován na výrobu a prezentaci horké čokolády, ale i řady dalších horkých nápojů (káva, čaj, grog, punč, svařené víno atd.). Šetrný nepřímý systém ohřevu a udržení v teplém stavu (ohřev přes vodní lázeň-bain marie) s možností regulace teploty dle potřeby od +30 až do +100°C. Kontinuální rovnoměrné míchání (odolné míchací lopatky-vyjímatelné, hřídel vybavena silentblokem proti zanášení a namáhání) zamezuje tvorbě usazenin, sraženin a udržuje čokoládu v optimální konzistenci. Speciální konstrukce výpustního kohoutu zamezující ucpávání a umožňuje snadné čištění (kohout vybaven pákou snadného mechanického pročištění). Ohřev vody je prováděn v nerezovém duplikátoru (AISI 304), který je vybaven tepelnou ochranou. Snadno odnímatelná nádoba je vyrobena z odolného čírého polykarbonátu. Odkapová miska je vybavena plovákem indikujícím plný stav.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Příkon:	1 kW W
Napájení:	230 V
Způsob ohřevu:	nepřímý (bain marie)
Délka:	300 mm mm
Hloubka:	430 mm cm
Hmotnost:	9 kg kg
Obsah [l]:	10
Barva:	černá - rustikál
Příkon zařízení [kW]:	1,0

Šířka:	280 mm cm
Tepelná ochrana:	ano
Výška:	580 mm cm
Výška pracovní desky:	585 mm
Objem:	10 litrů m3
Objem [l]:	10
Napětí [V]:	230 V / 50Hz
Materiál nádoby:	čirý polykarbonát
Systém míchání:	kontinuální - lopatky

Těleso ukryté pod dnem:	ano
Příkon [W]:	1000

Rozměry (průměr x výška) [mm]	280/410 x 580
Regulace teploty:	30 - 100