Výrobník horké čokolády CHOCO F-5L

obj. číslo: 7112099



Výrobník horké čokolády CHOCO F-5 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 výpustného kohoutu zamezující ucpávání a umožňuje snadné čistění (kohout vybaven pákou snadného mechanického pročistění). Ohřev vody je prováděn v nerezovém duplikátoru (AISI 304), který je vybaven tepelnou ochranou. Snadno odnímatelná nádoba je vyrobena z odolného čirého polykarbonátu. Odkapová miska je vybavena plovákem indikujícím plný stav.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Způsob ohřevu:	nepřímý (bain marie)	Hmotnost:	8 kg kg
Těleso ukryté pod dnem:	ano	Tepelná ochrana:	ano
Napájení:	230 V	Hloubka:	430 mm cm
Výška:	465 mm cm	Příkon:	1000 W W
Šířka:	300 mm cm	Systém míchání:	kontinuální - lopatky
Napětí [V]:	230 V / 50Hz	Objem:	5 m3
Barva:	černá - rustikál	Materiál nádoby:	čirý polykarbonát
Obsah [l]:	5	Regulace teploty:	30 - 100

Rozměry (průměr x výška) [mm]:	280/410 x 465	Příkon zařízení [kW]:	1,0
Příkon [W]:	1000		