

Chocolady



Аппарат для шоколада с
методом водяной бани и
противопригарной ёмкостью,
позволяющий улучшить вкус
и консистенцию шоколада



Основные характеристики

- Легко разбирающийся краник, позволяющий осуществлять тщательную очистку
- Запатентованная система ёмкости с противопригарной поверхностью
- Легко снимающаяся ёмкость, позволяющая осуществлять быструю очистку
- Современный дизайн
- Термоизолированный бойлер для воды
- Большой и прочный поддон для сбора капель с индикатором уровня воды
- Термостат для регулировки температуры шоколада
- Бойлер для слива воды вручную
- Система перемешивания для равномерного разогрева шоколада
- Противоскользкие ножки
- Индикатор уровня воды

Технические характеристики

- Число ёмкостей: 1 на 5 литров или на 10 литров
- Электропитание:
230/50/1; 115/60/1
- Размер, см:
5 литров: 28,7x41,3x46,5;
10 литров: 28,7x41,3x58,1
- Вес, кг:
5 литров: 8 кг; 10 литров: 8,5 кг
- Мощность:
5 литров: 1000 Вт; 10 литров: 1000 Вт



SINCERT



Возможность электрических конфигураций прибора по международным стандартам.

