

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/temperowka-maszyna-do-podgrzewania-i-mieszania-czekolady-15-l-960-w-p-56198.html>



Temperówka maszyna do podgrzewania i mieszania czekolady 15 l 960 W

Cena	9 022,72 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1025280
Kod producenta	1025280
Kod EAN	4062859073419

Opis produktu

Kod producenta: **10012529**

Temperówka do czekolady marki Royal Catering pozwala idealnie przygotować masę do pysznych czekoladowych kreacji. Temperowanie nadaje czekoladzie idealny połysk po schłodzeniu i idealną konsystencję do spożycia. Maszyna sprawdzi się w fabryce czekolady czy w cukierni. Urządzenie dzięki prostej konstrukcji zapewnia wygodną pracę. Duży **panel sterowniczy** pozwala wybrać żądaną prędkość mieszania i temperaturę. Dzięki temperaturze do **110°C** można roztopić i temperować w urządzeniu czekoladę wszelkiego rodzaju. Ciągłe mieszanie zapewnia elastyczność i równomierną temperaturę masy. Słodka masa łatwo wypełnia foremki do czekolady oraz pralin przez dzióbek. Dzięki kompaktowym wymiarom maszyna do czekolady pasuje do każdej powierzchni roboczej. **Gumowe nóżki** bezpiecznie utrzymują maszynę na miejscu i chronią blat przed zarysowaniami.

Cechy produktu:

- Pojemność do 15 l czekolady,
- Zakres temperatury do 110°C idealny do różnych rodzajów czekolady,
- Zapewnia optymalną konsystencję czekolady poprzez mieszanie,
- Dobrze widoczne parametry dzięki dużemu panelowi sterowniczemu,
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej jest odporna na korozję i łatwa w utrzymaniu.

Parametry techniczne:

- Nr katalogowy - **10012529**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Model - **RC-CMM03**
- Materiał - **Stal nierdzewna**
- Kolor - **Srebrny**
- Napięcie [V] - **230**
- Moc [W] - **960**
- Maksymalna temperatura [°C] - **110**
- Pojemność - **15 l**
- Wymiary (DxSxW) - **57.5 x 63 x 52 cm**
- Waga - **34.3 kg**
- Wymiary wysyłki (DxSxW) - **70 x 68 x 55 cm**
- Waga wysyłki - **46.2 kg**

W zestawie:

- Temperówka do czekolady
- Instrukcja obsługi