

Аппарат для приготовления горячего шоколада

Оборудование для горячего шоколада предназначено для приготовления горячего шоколада глинтвейна и других горячих напитков. Оно также широко используется как диспенсер для горячих напитков, в особенности, для горячего шоколада.

Модель	Назначение	Объем резервуара, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА AIRHOT СНОСО-5	для горячего шоколада	5	220	0,4	400x320x450
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА AIRHOT СНОСО-10	для горячего шоколада	10	220	0,5	400x320x570



- Плавный компактный дизайн.
- Электронная система управления с широким температурным диапазоном от 30 до 90 градусов.
- ЖК-дисплей с кнопкой включения и индикацией температуры.
- Суперпрочные лопасти позволяют перемешивать напиток в равномерную массу без образования комочков.
- Все пластиковые детали выполнены из пищевого поликарбоната, отличаются прочностью и легко моются.
- Основание выполнено из нержавеющей стали с функцией тепловой защиты.

