Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 23:13

Link do produktu: https://itwgastro.pl/podgrzewacz-do-czekolady-cyfrowy-panel-13-7-l-0-27-kw-230v-380x620x135-mm-rq09sc137ld-p-8374.html



Podgrzewacz do czekolady | cyfrowy panel | 13,7 l | 0,27 kW | 230V | 380x620x135 mm | RQ09.SC13.7LD

Cena brutto	**4 490,00 zł**
Cena netto	**3 650,41 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**RQ09.SC13.7LD**

Opis produktu

Opis:

- Profesjonalny podgrzewacz do czekolady włoskiej produkcji, który może być stosowany do każdego rodzaju czekolady
- Innowacyjny **pośredni system grzewczy** (suchy bemar) nie wymaga użycia wody oraz utrzymuje czekoladę w optymalnej temperaturze
- Doskonale sprawdzi się w małych cukierniach i pracowniach czekoladowych, lodziarniach, kawiarniach, hotelach czy restauracjach
- Podgrzewacz wyposażony jest w cyfrowy termostat i sondę do precyzyjnej regulacji i kontroli temperatury
- Regulacja temperatury w zakresie do maksimum 50°C
- Funkcjonalny panel sterowania z dotykowymi przyciskami
- Wyjmowany pojemnik i pokrywa z wysokiej jakości stali nierdzewnej, pozwalają na szybkie i łatwe czyszczenie
- Elementy grzewcze znajdują się **na dnie i po bokach pojemnika**, zapewniając równomierne podgrzanie czekolady
- Podgrzewacz jest wyjątkowo prosty w obsłudze
- Solidna i trwała obudowa wykonana z tworzywa sztucznego
- Kontrolka informująca o pracy urządzenia

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 380x620x135
- Ilość pojemników: 1
- Pojemność [l]: 13,7
- Maksymalna temperatura [°C]: 50
- Moc [kW]: 0,27
- Zasilanie [V]: 230

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia