



Dispenser cioccolata calda h83312

Dispenser per cioccolata calda, da 10 litri con bagnomaria e agitazione continua. Dimensioni: L 29 x P 41 x H 58 cm.

Il dispenser per cioccolata calda h83312 è la soluzione ideale per l'erogazione professionale di cioccolato nero caldo in hotel, bar, caffetterie, mense e buffet. Dotato di una capacità netta di 10 litri, questo modello è perfetto per servire grandi volumi durante eventi o servizi continuativi. Grazie al sistema di riscaldamento a bagnomaria, il cioccolato viene scaldato in modo graduale, evitando che si attacchi o bruci, e mantenendo sempre una temperatura costante fino a 90°C.

Il meccanismo di agitazione a rotazione continua impedisce la formazione di grumi e previene l'intasamento del rubinetto di scarico, garantendo un'erogazione fluida e costante. Una volta raggiunta la temperatura desiderata (in circa 20-30 minuti), la bevanda può essere erogata con facilità grazie al pratico rubinetto con vaschetta raccogli gocce, che limita gli sprechi e mantiene pulita l'area di lavoro.

La macchina è versatile e può essere impiegata anche per la somministrazione di latte caldo, tè speziati, glühwein e altre bevande calde. Il serbatoio dell'acqua da 3,5 litri è dotato di sensore di livello basso e di funzione di reset, per garantire la sicurezza operativa e la protezione del sistema di riscaldamento.

Facile da smontare, la pulizia è accurata grazie al rubinetto removibile, allo scovolino in dotazione e al porta tubi per il lavaggio del canale interno.

Qualche domanda? Scegli il dispenser per cioccolata calda h83312 per offrire cioccolata calda cremosa e sempre perfetta! Contattaci per offerte dedicate a strutture ricettive e forniture horeca.

Ma cosa è la cioccolatiera? E come funziona? Quali sono le sue caratteristiche tecniche?

- Capacità cioccolata: 10 litri
- Capacità serbatoio acqua: 3,5 litri
- Sistema riscaldamento: a bagnomaria
- Agitazione: continua con rotazione meccanica
- Range temperatura: da 0°C a 90°C
- Tempo di riscaldamento: 20 – 30 minuti
- Materiale alloggiamento: plastica
- Rubinetto: removibile con vaschetta raccogli gocce
- Sicurezza: allarme livello acqua basso + funzione reset
- Alimentazione: 230V / 50Hz / 1 fase

Mini guida all'acquisto: Nel settore horeca, offrire una bevanda calda di qualità richiede attrezzature affidabili e igienicamente sicure.

● Potenza: 1000W

● Numero spine: 1

Un buon dispenser deve avere alta capacità, un sistema di riscaldamento uniforme come il bagnomaria e un meccanismo di agitazione continua per mantenere la consistenza perfetta.

● Dimensioni: L 29 x P 41 x H 58 cm

I modelli con rubinetti removibili e componenti smontabili sono ideali per garantire una pulizia approfondita. Il modello h83312 offre tutto questo, con in più sicurezza operativa grazie agli allarmi integrati e alla semplicità d'uso.

Dispenser cioccolata calda professionale, macchina cioccolata nera bar hotel, distributore bevande calde 10 litri, cioccolatiera con agitazione continua, macchina per gluhwein e latte caldo horeca.

Benefici per l'utente:

- Garantisce: una cioccolata calda fluida e senza grumi.
- Mantiene: la temperatura costante per ore.
- Rubinetto: removibile per una pulizia completa.
- Ideale: per grandi volumi di servizio.
- Utilizzabile: anche per latte caldo, glühwein e tè speziati.
- Sicura: facile da usare grazie a sensori integrati.

INFORMAZIONI

- **Altezza** 58 cm
- **Larg.** 29 cm
- **Profondità** 41 cm
- **Capacità** 10 lt
- **Consumo energetico** 1000 W

FAQ



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM