



Dispenser per cioccolata calda h83311

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

Il dispenser per cioccolata calda h83311 è la soluzione ideale per tutte le strutture ricettive e ristorative che desiderano offrire bevande calde di qualità in grandi volumi. Pensato per l'uso professionale in hotel, bar, buffet, mense e caffetterie, questo modello ha una capacità di 10 litri ed è dotato di sistema di riscaldamento a bagnomaria, che garantisce un riscaldamento uniforme senza rischi di bruciatura.

La vasca alimentare interna si scalda gradualmente, mentre il meccanismo di agitazione a rotazione continua mantiene il contenuto sempre fluido ed evita la formazione di grumi o il blocco del rubinetto. Il distributore mantiene le bevande a temperatura costante fino a 90°C, ideale per cioccolata calda, glühwein, latte speziato o tè caldo.

Per l'utilizzo, basta riempire il serbatoio dell'acqua da 3,5 litri, versare la bevanda nella ciotola, chiudere il coperchio e impostare la temperatura desiderata. In circa 20–30 minuti, il contenuto raggiunge la temperatura impostata ed è pronto per la distribuzione tramite rubinetto con vaschetta raccogliocce. Questo componente, insieme a tutta la parte interna, è facilmente smontabile per una pulizia completa e sicura, grazie anche all'attrezzo e allo scovolino inclusi.

Ordina ora il dispenser professionale h83311 per il tuo hotel o locale! Contattaci per offerte riservate alle forniture horeca.

Quanta
difficile
solle
più
se
Caratteristiche tecniche:

- Capacità netta: 10 litri
- Capacità serbatoio acqua: 3,5 litri
- Sistema riscaldamento: a bagnomaria
- Temperatura regolabile: da 0°C a 90°C
- Tempo di riscaldamento: 20 – 30 minuti
- Agitazione: continua
- Materiale alloggiamento: plastica
- Rubinetto: removibile per pulizia completa
- Funzioni di sicurezza: reset e avviso livello acqua basso
- Alimentazione: 230V / 50Hz / 1 fase
- Potenza: 1000 W

Mini guida all'acquisto: Se hai bisogno di un erogatore per bevande calde da usare in contesti ad alto afflusso come colazioni in hotel, eventi o buffet, scegli un modello con alta capacità (10L), riscaldamento a bagnomaria per evitare bruciature, e agitazione continua per garantire una consistenza perfetta.

Numero di spine: 1
Peso netto: 8,4 kg
Dimensioni: L 29 x P 41 x H 58 cm
È essenziale che il rubinetto sia facilmente smontabile, per una pulizia profonda e conforme alle norme HACCP.
Modello: da banco

Un serbatoio dell'acqua con avviso di livello basso protegge la macchina da malfunzionamenti, mentre la vaschetta raccogliogocce evita sprechi e mantiene l'area di lavoro pulita.

Benefici per l'utente:
Dispenser cioccolato calda 10 litri, erogatore bevande calde professionale, macchina cioccolata bar hotel, distributore gluhwein tè latte caldo, cioccolatiera professionale con agitazione continua.

- Ideale: per grandi volumi di servizio, fino a 10 litri.
- Mantiene: le bevande alla temperatura perfetta per tutto il servizio.
- Agitazione: costante per una cioccolata cremosa e senza grumi.
- Facile: da pulire grazie ai componenti smontabili.
- Sicuro: affidabile, con avvisi per livello acqua basso.
- *Immagini puramente indicative.
- Adatto: anche per altre bevande calde.

INFORMAZIONI

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



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM