



Macchina per cioccolata calda h83310

Distributore di cioccolata calda, da 5 L con riscaldamento a bagnomaria e agitazione continua. Dimensioni: L 29 x P 41 x H 46 cm.

La macchina per cioccolata calda h83310 è progettata per il servizio professionale in hotel, bar, pasticcerie, caffetterie e buffet. Grazie alla capacità di 5 litri e al suo sistema di riscaldamento a bagnomaria, permette di erogare cioccolata calda in modo uniforme e sicuro, senza il rischio di bruciare il prodotto. Questo modello da banco è ideale anche per servire latte caldo, tè speziato, glühwein o altre bevande calde.

Il meccanismo di agitazione continua assicura che la bevanda sia sempre omogenea, evitando la formazione di grumi e l'intasamento del rubinetto erogatore, che è completamente rimovibile per una pulizia approfondita. Il serbatoio dell'acqua da 3,5 litri garantisce una temperatura costante fino a 90°C, mentre la funzione di avviso del livello acqua basso evita danni al sistema riscaldante.

L'utilizzo è semplice: si riempie prima il serbatoio dell'acqua, poi la ciotola con la bevanda, si chiude il coperchio e si imposta la temperatura desiderata. In 20–30 minuti, la bevanda è pronta per essere servita tramite l'apposito rubinetto.

Acquista ora la macchina per cioccolata calda h83310 per offrire un servizio impeccabile nel tuo locale! Contattaci per forniture dedicate al settore horeca.

Caratteristiche tecniche:

Capacità ciotola: 5 litri

Riscaldamento?

Capacità serbatoio acqua: 3,5 litri

Riscaldamento?

Riscaldamento: a bagnomaria

Agitazione

Agitazione: continua con meccanismo integrato

Range

Range temperatura: da 0°C a 90°C

Tempo di riscaldamento: 20–30 minuti

Materiale alloggiamento: plastica

Rubinetto: removibile per pulizia completa

Sistema di sicurezza: avviso livello acqua basso + funzione di reset

Alimentazione: 230V / 50Hz / 1 fase

Potenza: 1000W

Manutenzione all'acquisto: Se gestisci un'attività nel settore horeca, scegliere una macchina per cioccolata calda richiede attenzione a capacità, facilità di pulizia e modalità di riscaldamento.

Peso netto: 7,6 kg

Il modello h83310 è ideale per un uso intensivo grazie al sistema a bagnomaria che evita il surriscaldamento della bevanda e la bruciatura del prodotto.

Dimensioni: 29 x 41 x 46 cm (L x P x H)

Tipo di modello: da banco

Inoltre, il meccanismo di agitazione continua è essenziale per mantenere la bevanda cremosa e senza grumi. Valuta sempre anche la facilità di pulizia, soprattutto in presenza di rubinetti e componenti smontabili, per garantire igiene perfetta e durata nel tempo.

Benefici per l'utente:

Macchina cioccolata calda professionale, dispenser cioccolata per hotel, erogatore cioccolato caldo bar, distributore bevande

Mantiene le bevande alla temperatura ideale per tutta la giornata.

Previene la formazione di grumi grazie all'agitazione continua.

Facile: da usare con comandi semplici e intuitivi.

Pulizia: accurata grazie al rubinetto removibile e allo scovolino in dotazione.

Adatta: per più tipologie di bevande calde.

*Ideale per buffet, bar e hotel.

Immagini puramente illustrative

INFORMAZIONI

FAQ:

● Altezza 46 cm

● Larg. 29 cm

● Profondità 41 cm

● Capacità 5 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



HOLITY.COM



HOLITY.COM