



VEVOR Profesjonalny Dozownik Gorącej Czekolady 10L HC-10

Indeks: **865481** Producent: **VEVOR** Kod producenta: **Dispensador Chocolate320x400x570 mm**

Cena: **1,307.55 zł**

Opis

VEVOR Dozownik gorącej czekolady 10L Maszyna do gorącej czekolady z regulowanym zakresem temperatur 30 °C do 90 °C z wysokiej jakości zbiornikiem ABS z dozownikiem, do gorących napojów

Producent: VEVOR

Dozownik gorącej czekolady o pojemności 10 litrów to idealne rozwiązanie do przygotowywania gorących napojów w kawiarniach, restauracjach i sklepach z napojami. Wyposażony w silnik 600 W do szybkiego ogrzewania i funkcję precyzyjnej regulacji temperatury w zakresie 30 °C do 90 °C, zapewnia doskonałą teksturę napojów bez grudek. Materiały najwyższej jakości, takie jak stal nierdzewna i ABS, gwarantują trwałość, wytrzymałość i bezpieczeństwo podczas użytkowania. Intuicyjna konstrukcja ułatwia czyszczenie i obsługę, co sprawia, że ten dozownik jest niezbędnym urządzeniem w gastronomii.

Ten dozownik gorącej czekolady o pojemności 10 litrów to niezbędny sprzęt w każdej kawiarni, barze czy restauracji. Dzięki funkcji precyzyjnej kontroli temperatury, wysokiej jakości materiałom i intuicyjnej konstrukcji, zapewnia on doskonały smak i teksturę napojów. Bezpieczne mocowanie, łatwe czyszczenie i szerokie zastosowanie sprawiają, że maszyna HC-10 marki VEVOR to niezastąpione narzędzie w profesjonalnym przygotowywaniu gorących napojów.

Parametry

Pojemność	10 litrów
Moc	600 W
Zakres temperatury	30°C - 90°C
Materiał	ABS i stal nierdzewna

Zdjęcia



Non-stick, no
burning, better taste and texture

QUICK AND EVEN HEATING