

Аппарат для приготовления  
горячего шоколада AIRHOT  
CHOCO-10



(Цена со склада в г.Москва)

**25 658 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Аппарат для горячего шоколада AIRHOT CHOCO-10 используется на предприятиях общественного питания и торговли для нагрева и розлива горячего шоколада, глинтвейна и других горячих напитков. Корпус выполнен из поликарбоната черного цвета, съемный контейнер - из прозрачного пищевого поликарбоната, нагревательная поверхность - из нержавеющей стали AISI 304. Приготовленный напиток (горячий шоколад, глинтвейн, какао) заливается в аппарат, и далее в нем поддерживается необходимая температура. Чтобы не допустить загустения напитка и образования комочков, напиток постоянно перемешивается. Напиток в горячем виде можно хранить не более суток.  
Особенности: LED-дисплей с индикацией температуры Легко разбирается для очистки Каплесборник  
Дополнительные характеристики: Температурный режим, С: +30...+90

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	20932
Производитель	AIRHOT (Аирхот)
Страна производитель	Китай
Гарантия, мес	6
Функция перемешивания	есть
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,5
Ширина, мм	400
Глубина, мм	320
Высота, мм	570
Нагрев	Электрический
Материал корпуса	Поликарбонат
Объем емкости, л	10
Материал емкости	Поликарбонат
Вес нетто, кг	9
Вес в упаковке, кг	11
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	480x350x650
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700