Daten aktuell ab: 04-12-2025 04:50

Produkt-Link: https://cncworld.de/schokoladenwrmer-6-x-1-5-l-p-505.html

Schokoladenwärmer – 6 x 1,5 l

Bruttopreis	**396.99 €**
Nettopreis	**333.61 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**BM-06**
Code des Herstellers	**RC_CMM_04**

Produktbeschreibung

Schokoladenwärmer – 6 x 1,5 l

Technische Daten:

Fassungsvermögen [l]: **6 x 1,5**
Max. Temperatur [°C]: **100**
Netzkabel [m]: **1,4**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **1500**
Anzahl der Behälter [Stk.]: **6**
Topfdurchmesser [cm]: **17,6 x 16,2 x 10,2**
Abmessungen (LxBxH): **66,5 x 40 x 17 cm**
Gewicht: **10,2 kg**
Versandabmessungen (LxBxH): **73 x 44 x 27,5 cm**
Versandgewicht: **12,8 kg**

Lieferset:

- Schokoladenwärmer RC_CMM_04:
- 6 Behälter
- Benutzerhandbuch

Was macht unseren BEMAR zum Erhitzen von Schokolade anders?

Effizienz – großes Fassungsvermögen 6 x 1,5 l
Präzision – Temperaturregelung bis 100°C über das elektronische Bedienfeld
Praktisch – mit 2 Hähnen zum Ablassen von Wasser und Dampf
Leistung – das Gerät heizt dank der Leistung von 1500 W schnell auf
Einfache Bedienung – dank übersichtlichem Bedienfeld

Sahneschokoladenwärmer – 6 x 1,5 l Schokolade

Pralinen, Cupcakes, Brownies oder zartschmelzende Schokoladenglasur: Was bereiten Sie heute zu? Mit dem Schokoladenwärmer von Royal Catering lassen sich viele köstliche Kreationen kreieren. Durch das Schmelzen erhält die Schokolade beim Abkühlen einen schönen Glanz. Sweet Temptation hat dafür die perfekte Konsistenz. Pur, zur Weiterverarbeitung oder als Topping für Kuchen und Eis – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Mit CNCWorld, Ihrem Online-Händler für Catering-Ausrüstung, können Sie Wunder wie Profis schaffen!

Ein Gerät zum Erhitzen von Schokolade mit präziser Temperatureinstellung
Der Schokoladenwärmer ist von hoher Qualität und mit einem Fassungsvermögen von 6 x 1,5 l ideal für professionelle Gastronomiebetriebe. Mit diesem Gerät können Sie Schokolade schnell schmelzen und die flüssige Mischung warm halten. Mit dem elektronischen Temperaturregler stellen Sie die gewünschte Wärme auf 100°C ein. Dank der beeindruckenden Leistung von 1500 W heizt das Gerät schnell und zuverlässig auf.

Der Schokoladenwärmer verfügt über 2 Wasserhähne. Sie ermöglichen die einfache Entfernung von überschüssigem Wasser oder Dampf. Dank des hochwertigen Materials ist der Schokoladenschmelzer von Royal Catering äußerst langlebig, effizient und sehr leicht zu reinigen.

ROYAL
catering
RESET
PV
100
°C
Set
EW-986
SWITCH
TEMP. CONTROL
POWER