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

Produkt-Link: https://cncworld.de/schokoladenwrmer-spender-440-w-5-liter-p-475.html

Schokoladenwärmer/-spender – 440 W – 5 Liter

Bruttopreis	**304.99 €**
Nettopreis	**256.29 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**DN-08**
Code des Herstellers	**RCSS-5 ECO**

Produktbeschreibung

Schokoladenwärmer/-spender – 440 W – 5 Liter

Technische Daten:

Material: **Polycarbonat**
Fassungsvermögen [l]: **5**
Tropfschale: **Ja**
Arbeitszykluszeit [h]: **8-12**
Deckel: **Ja**
IEC-Schutzklasse: **I**
Max. Glashöhe [mm]: **95**
Netzkabel [m]: **1,65**
Anzeige: **LED**
Gummifüße: **Ja**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **440**
Temperaturbereich [°C]: **30-90**
Abmessungen (LxBxH): **37 x 37,5 x 46 cm**
Gewicht: **6,16 kg**
Versandmaße (LxBxH): **42,5 x 37 x 50,5 cm**
Versandgewicht: **8,5 kg**

Lieferset:
- Schokoladenhersteller
- Bürste
- Benutzerhandbuch

Was macht unseren Schokoladenwärmer anders?

Großes Fassungsvermögen von 5 Litern für den gewerblichen Einsatz in Eisdielen, Imbisswagen usw.
Modernes Touch-Bedienpanel mit LED-Anzeige
Service innerhalb der Europäischen Union – 3 Jahre Garantie!
Arbeitszyklus von 8–12 Stunden
Energiesparende Heizung und sicherer BPA-freier Polycarbonatbehälter

Royal Catering RCSS-5 ECO Schokoladenwärmer/-spender

Der Schokoladenbereiter von Royal Catering wurde für die Zubereitung und das Servieren von Heißgetränken entwickelt. Es ist nicht nur für die Zubereitung von Trinkschokolade, sondern auch für warme Milch, Kaffee, Glühbier, Wein oder Soßen gedacht.

Das Modell RCSS-5 ECO heizt schnell auf und speichert die Wärme lange. Das moderne Erscheinungsbild macht den Schokoladenwärmer zu einem attraktiven Ausstattungselement jeder Gastronomie, z. B. Buffets, Cafés, Restaurants usw.

RCSS-5 ECO Schokoladenmaschine von Royal Catering – Beschreibung

Möchten Sie Ihre Gäste mit dem Duft heißer Schokolade an der Tür begrüßen? Der Schokoladenbereiter von Royal Catering ist ein professionelles Catering-Gerät, mit dem Sie Getränke auf Milch-, Kaffee- oder Alkoholbasis schnell erhitzen können.

Der RCSS-5 ECO Schokoladenwärmer hat eine ergonomische, moderne Form und kann unter anderem verwendet werden in: Selbstbedienungsbuffet, Café, Restaurant oder bei verschiedenen Veranstaltungen und Empfängen.

DURCHDACHTES DESIGN

Der große 5-Liter-Tank kann eine beträchtliche Menge Milch oder andere Getränke aufnehmen. Mit dieser Kapazität können Sie viele Portionen auf einmal zubereiten und servieren. Der Behälter der Schokoladenmaschine von Royal Catering besteht aus langlebigem BPA-freiem Polycarbonat. Das Material ist gesundheitlich unbedenklich, beständig gegen Temperaturschwankungen und mechanische Beschädigungen. Darüber hinaus stellt das transparente Material den Inhalt attraktiv dar und regt den Kunden zum Probieren an. Starke Klammern halten den Behälter an Ort und Stelle.

Das energiesparende RCSS-5 ECO-Modell verbraucht nur 440 W und sorgt so für Effizienz bei niedrigen Stromkosten. Es ist perfekt für den gewerblichen Einsatz geeignet, da es lange Zeit ohne Unterbrechung arbeiten kann (Arbeitszyklus beträgt 8-12 Stunden).

Der Thermostat hält die Temperatur des Getränks jederzeit auf dem gewählten Niveau, sodass Sie Ihren Gästen jederzeit heiße Schokolade servieren können. Dank des kontinuierlichen Mischmechanismus ist die Konsistenz gleichmäßig und seidig, ohne dass die Gefahr von Klumpenbildung oder Verbrennungen besteht.

INTUITIVE BEDIENUNG

Die einfache Bedienung ist vor allem auf das intuitive Touchpanel zurückzuführen, mit dem Sie das Heiz- und Mischsystem einfach einschalten und die Temperatur einstellen können. Der Parameterwert wird auf einem übersichtlichen LED-Display angezeigt. Mit dem intuitiven, fest verschlossenen Zapfhahn können Sie die Portion abmessen, ohne etwas zu verschütten.

Die herausnehmbare, leicht zu reinigende Tropfschale trägt dazu bei, das Gerät sauber zu halten. Der Bedienkomfort wird außerdem durch einen langlebigen Deckel erhöht, der Wärmeverluste verhindert, den Inhalt vor Verunreinigungen schützt, sowie durch Gummifüße, die Vibrationen reduzieren und die Arbeitsplatte nicht zerkratzen.

SICHERHEIT

Die Sicherheit wird durch ein Überhitzungsschutzsystem gewährleistet. Darüber hinaus verringert ein Aufkleber, der vor heißem Inhalt warnt, das Risiko versehentlicher Verbrennungen sowohl für den Bediener als auch für den Kunden erheblich.

TEMP