

Urządzenia do gorących napojów

Urządzenie do gorącej czekolady LOLA:

- całkowicie demontowany, przezroczysty zbiornik, nawet jeżeli znajduje się w nim czekolada,
- jednolity rozkład temperatury płynu w zbiorniku,
- opatentowany system rozprowadzania ciepła w zbiorniku, zabezpiecza przed przegrzaniem i spaleniem się czekolady,
- urządzenie przeznaczone do przygotowywania gorącej czekolady, kawy, gorącego mleka, herbaty itp.,
- wyjątkowo łatwe w czyszczeniu, pozwala na utrzymanie wysokich standardów higienicznych,
- dostępne dwa kolory obudowy: biały i czarny
- niskie zużycie energii.



NINA HOT



LOLA 3

Urządzenie do gorących napojów NINA HOT:

- niewielkie wymiary urządzenia pozwalają na serwowanie gorących napojów nawet w małych lokalach gastronomicznych,
- niska waga urządzenia pozwala na łatwe przenoszenie,
- idealne do podgrzewania i serwowania gorących sosów, polew, herbaty czarnej, ziołowej i innych napojów,
- wyjątkowo łatwe w czyszczeniu, pozwala na utrzymanie wysokich standardów higienicznych,
- niskie zużycie energii.

Model	LOLA 3	LOLA 6	NINA HOT
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	225 x 270 x 430	260 x 300 x 440	160 x 320 x 490
Pojemność zbiornika [l]	3	6	2
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 90	do 90	do 80
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	850	850	270
Waga [kg]	5,2	6,2	15
Cena netto [PLN]	1 830,-	2 320,-	1 778,-





EurogastPolska ▶



NINA 1 COLD