

SKU: DELICE3NERO

Ugolini

Ciocolatiera Modello DELICE3 Colore Nero Regolazione della temperatura



Descrizione

Ciocolatiera Modello DELICE3 Colore Nero - Regolazione della temperatura

La **ciocolatiera Ugolini Modello DELICE3** in colore nero è una ciocolatiera professionale da banco con vasca da **3 litri**, ideale per cuocere e mantenere calde diverse bevande, dalla cioccolata al tè, in bar, pasticcerie, gelaterie e ristoranti.

Si tratta di un distributore da banco per la miscela di cioccolata e altre bevande calde più o meno dense, caratterizzato da un design ricercato ed elegante che valorizza il prodotto esposto e contribuisce a incrementare le vendite.

Caratteristiche principali

La DELICE3 è descritta come una macchina **versatile, affidabile, poco ingombrante e di facile impiego**, studiata per un utilizzo intensivo in ambienti professionali.

Il contenitore in **policarbonato atossico infrangibile** è facilmente estraibile anche se pieno di prodotto, mentre il rubinetto è progettato per essere facilmente smontabile e consentire una pulizia

completa e rapida.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ugolini
- **Modello:** DELICE3 NERO
- **SKU:** DELICE3NERO
- **Tipologia:** cioccolatiera professionale da banco
- **Capacità vasca:** 3 litri
- **Materiale contenitore:** policarbonato atossico infrangibile
- **Regolazione temperatura:** sì, tramite termostato
- **Livello di rumore:** inferiore a 70 dB(A)
- **Alimentazione:** 230 V monofase 50/60 Hz
- **Assorbimento:** 800 W
- **Lunghezza:** 24 cm
- **Profondità:** 29 cm
- **Altezza:** 41 cm
- **Capacità (tabella):** 3 Lt

Descrizione funzionale

La cioccolatiera DELICE3 permette di **regolare la temperatura della bevanda**, mantenendo costante il calore per garantire una cioccolata sempre pronta alla mescita con la giusta consistenza.

Il contenitore trasparente in policarbonato e il design elegante offrono una grande capacità espositiva del prodotto, risultando particolarmente efficaci per stimolare l'acquisto d'impulso sul banco.

Utilizzi consigliati

La cioccolatiera Ugolini DELICE3 è indicata per **bar, pasticcerie, gelaterie, ristoranti, hotel e locali di ristorazione** che vogliono servire cioccolata calda e altre bevande calde dense o fluide in modo pratico e professionale.

Le dimensioni contenute (24 x 29 x 41 cm) e la capacità da 3 litri la rendono adatta sia come macchina principale per la cioccolata in locali di piccole e medie dimensioni, sia come complemento in attività con maggiori volumi di vendita.

Perché acquistarla su RistoSubito

- **Prodotto professionale Ugolini** con scheda tecnica chiara su capacità, dimensioni, potenza e regolazione della temperatura.
- **Confronto immediato** con altre cioccolatiere di capacità e fascia di prezzo diverse, grazie alla sezione "cioccolatiere con prezzi inferiori/superiori".
- **Servizi dedicati** come richiesta di preventivo, assistenza pre-vendita e informazioni su spedizioni, garanzia e metodi di pagamento direttamente dalla pagina prodotto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	41
Capacità LT	3
Lunghezza (cm)	24
Profondità (cm)	29
Model Number for EPREL	DELICE3NERO