

Chocoladedispenser 5l



Beschrijving

De perfecte manier om van warme chocolademelk te genieten: de afgewerkte chocoladedrank wordt gewoon in de chocoladedispenser gegoten. De zachte verwarming en het roterende roerblad voorkomen aanbranden of klonteren tijdens het verwarmen en houden de heerlijke cacao drank warm.

Kenmerken

- | | |
|--------------------------------|--|
| • Vermogen: | 1 kW 230 V 50/60 Hz |
| • Temperatuurbereik: | 30 °C tot 85 °C |
| • Besturing: | Elektronisch
Toggle |
| • Controlelampje: | Aan/Uit |
| • Temperatuurregeling: | Traploos
Tot maximaal 85 °C |
| • Oververhittingsbeveiliging: | Ja |
| • Aan/Uit-schakelaar: | Ja |
| • Kleur: | Zwart |
| • Ontworpen voor: | Verwarmen en warm houden van chocolade |
| • Materiaal roerwerk: | Roestvrij staal |
| • Materiaal roervleugel: | Kunststof |
| • Inhoud: | 5 liter |
| • Hoogte glazen / kopjes max.: | 10 cm |
| • Inclusief: | pijpborstel |

► Ga verder op de volgende pagina

- Voor het opwarmen en warmhouden van kant-en-klare warme chocolademelk



- Inhoud: 5 liter



- Traploze temperatuurregeling
✓ Temperatuurbereik: 0 °C tot 85 °C
► Aan-/uitschakelaar met controlelampje



- Roerwerk van roestvrij staal
► Draaiende roervleugel kunststof



- Verwarming via waterbadprincipe
► Watertank met MIN-/MAX-markering

Chocoladedispenser 5l

- | | |
|---------------------------|--|
| • Eigenschappen: | Aftapkraan afneembaar
Lekbak met vulstandsensoren
Verwarming via waterbad-principe |
| • Ingebouwde lekbak: | Ja |
| • Materiaal: | Kunststof
Polycarbonaat
Roestvrij staal |
| • Belangrijke aanwijzing: | - |
| • Afmetingen: | B 288 x D 420 x H 465 mm |
| • Gewicht: | 7,2 kg |

