

## Schokoladendispenser 5L



- Zum Erwärmen und Warmhalten vorproduzierter heißer Schokolade



- Inhalt: 5 Liter



- Stufenlose Temperaturregelung
- ✓ Temperaturbereich: 0 °C bis 85 °C
- Ein-/Ausschalter mit Kontrollleuchte



- Rührwerk aus Edelstahl
- Rotierender Rührflügel aus Kunststoff



- Erwärmung über Wasserbad-Prinzip
- Wassertank mit MIN-/MAX-Markierung

### Beschreibung

Der perfekte Genuss heißer Schokolade: Das fertige Schokoladengetränk wird einfach in den Schokoladendispenser gegeben. Die schonende Erwärmung und der rotierende Rührflügel verhindern ein Anbrennen oder Verklumpen beim Erwärmen sowie Warmhalten des leckeren Kakaoge tränks.

### Features

- Anschlusswert: 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Temperaturbereich: 30 °C bis 85 °C
- Steuerung: Elektronisch
- Knebel
- Kontrollleuchte: Ein/Aus
- Temperaturregelung: Stufenlos
- Bis max. 85 °C
- Überhitzungsschutz: Ja
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Farbe: Schwarz
- Ausgelegt für: Erwärmen und Warmhalten von heißer Schokolade
- Material Rührwerk: Edelstahl
- Material Rührflügel: Kunststoff
- Inhalt: 5 Liter
- Gläser-/Tassenhöhe max.: 10 cm
- Inklusive: Rohrbürste

► Weiter auf der nächsten Seite

## Schokoladendispenser 5L

- Eigenschaften:
  - Ablasshahn abnehmbar
  - Abtropfschale mit Füllstandsensor
  - Erwärmung über Wasserbad-Prinzip
- Abtropfschale integriert:
  - Ja
- Material:
  - Kunststoff
  - Polycarbonat
  - Edelstahl
  - -
- Wichtiger Hinweis:
  - Maße:
    - B 288 x T 420 x H 465 mm
  - Gewicht:
    - 7,2 kg

