

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

- Inhoud: 5 liter
- Materiaal: Kunststof
Polycarbonaat
Roestvrij staal
- Hoogte glazen / kopjes max.: 10 cm
- Belangrijke aanwijzing: -
- Inclusief: pijpborstel
- Eigenschappen: Aftapkraan afneembaar
Lekbak met vulstandsensoren
Verwarming via waterbad-principe
- Ingebouwde lekbak: Ja
- Vermogen: 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Temperatuurbereik: 30 °C tot 85 °C
- Besturing: Elektronisch
Toggle
- Controlelampje: Aan/Uit

► 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

- 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
- Afmetingen: B 288 x D 420 x H 465 mm
- Gewicht: 7,2 kg

