

Schokoladendispenser 5L



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 Kakaogetränks.

Features

- | | |
|-----------------------------|---|
| • Inhalt: | 5 Liter |
| • Material: | Kunststoff
Polycarbonat
Edelstahl |
| • Gläser-/Tassenhöhe max.: | 10 cm |
| • Wichtiger Hinweis: | - |
| • Inklusive: | Rohrbürste |
| • Eigenschaften: | Ablasshahn abnehmbar
Abtropfschale mit Füllstandsensor
Erwärmung über Wasserbad-Prinzip |
| • Abtropfschale integriert: | Ja |
| • Anschlusswert: | 1 kW 230 V 50 Hz |
| • Temperaturbereich: | 30 °C bis 85 °C |
| • Steuerung: | Elektronisch |
| | Knebel |
| • Kontrollleuchte: | Ein/Aus |

► Weiter auf der nächsten Seite

- 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



Schokoladendispenser 5L

- 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
- Maße: B 288 x T 420 x H 465 mm
- Gewicht: 7,2 kg

