

FICHA TÉCNICA

Referência

13316500101

Designação

DISPENSADOR CHOCOLATE QUENTE 10L 0.44KW 400x320x570MM

DISPENSADOR CHOCOLATE QUENTE

HOT CHOCOLATE DISPENSER

DISTRIBUTEUR CHOCOLAT CHAUD



Modelo

CH10L



Referência	Medidas (mm)	Capacidade	Cor	Temperatura	Produção	Pack	EAN
13316500101	320x400x570	10L	VM	30~90°C	-	01/001	5603700249332
Potência	Voltagem	Freq.	Rotações	Lâmina	Esp. do corte	Peso	
0,44KW	230V	50HZ	-	-	-		5603700249332

ANOTAÇÕES

Ideal para chocolate quente, mas também pode ser usado para sumos ou café.
Misturador para garantir a consistência e sabor homogêneo das bebidas.
Posicionamento alto do recipiente, para facilitar a utilização.
Ampla faixa de temperaturas 30~90°C, para utilizar conforme o tipo de bebida (temperatura recomendada: 60°C).
Painel de controlo digital LED.
Estrutura, cuba e pá misturadora em PC.
Torneira e placa de base em aço inox.
Tampa texturizada.
Apara gotas para um serviço limpo.
Cuba, pá e aparta gotas amovíveis para fácil limpeza.
2 fechos laterais tipo mola.
O equipamento não pode estar ligado vazio.

NOTES

Ideal for hot chocolate, but can also be used for juices or coffee.
Mixer to guarantee the consistency and homogeneous flavor of drinks.
High positioning of the container, for easy use.
Wide temperature range 30~90°C, to be used depending on the type of drink (recommended temperature: 60°C).
LED digital control panel.
Structure, bowl and mixing paddle in PC.
Tap and base plate in stainless steel.
Textured lid.
Trims drips for clean service.
Removable bowl, shovel and drip catcher for easy cleaning.
2 spring-type side locks.
The equipment cannot be left on empty.

REMARQUES

Idéal pour le chocolat chaud, mais peut également être utilisé pour les jus ou le café.
Mélangeur pour garantir la consistance et la saveur homogène des boissons.
Positionnement haut du conteneur, pour une utilisation facile.
Large plage de température 30~90°C, à utiliser en fonction du type de boisson (température recommandée : 60°C).
Panneau de commande numérique LED.
Structure, bol et palette de mélange en PC.
Robinet et plaque de base en acier inoxydable.
Couvercle texturé.
Coupe les gouttes pour un service propre.
Bol, pelle et collecteur de égouttement amovibles pour un nettoyage facile.
2 serrures latérales à ressort.
Le matériel ne peut pas être laissé vide.

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE CE

Este produto cumpre com as seguintes diretivas do Parlamento Europeu e do Conselho:



2011/65/UE, relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos.

2014/30/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à compatibilidade eletromagnética.

2014/35/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à disponibilização no mercado de material elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão.

2009/125/CE, relativa à criação de um quadro para definir os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados como consumo de energia.

BUFFET E CATERING

EQUIPAMENTOS DE BUFFET

DISPENSADORES BEBIDAS

BUFFET AND CATERING

BUFFET EQUIPMENTS

JUICE DISPENSERS

BUFFET ET RESTAURATION

ÉQUIPEMENT DE BUFFET

DISTRIBUTEURS DE BOISSONS