

## CHOCO LADEMELK VERWARMEN



## HCM 510

- Voor het verwarmen van chocomelk
- Modern design
- Snelle en eenvoudige bediening
- Au-bain-marie methode (indirect verwarmen)
- Temperatuur- en droogkookbeveiliging



HCM 510

## COCOLADEMELKWARMER

Geschikt voor het verwarmen van grote hoeveelheden chocolademelk (10 liter). De chocolademelk wordt verwarmd volgens het au bain-marie systeem zonder aanbranden of aankoeken.

De HCM-container heeft een automatisch, magnetisch roersysteem dat plakkerige ophoping onderop de bodem voorkomt die voorkomt.

- Grote hoeveelheden warme melk op elke gewenste plek te serveren
- Regelbare thermostaat voor het instellen van de gewenste temperatuur
- Waterniveau in het au bain-marie systeem duidelijk zichtbaar door peil

## TECHNISCHE INFORMATIE

### AFMETINGEN EN KLEUR

- O x H 290 x 423 mm
- Leeg gewicht in kg circa 15 kg
- Kleur RVS
- Taphoogte 137 mm
- 

### TECHNISCHE DETAILS

- Buffervoorraad 10,00 liter
- Opwarmtijd 25 min.
- Aansluitwaarde 230V 50/60Hz / 2850W
- Wateraansluiting Nee

### SPECIFIEKE KENMERKEN

- Driyrzaam RVS
- Dubbelwandige container
- Au-bain-marie methode (indirect verwarmen)
- Regelbare thermostaat met duidelijke signalering
- Temperatuur- en droogkookbeveiliging
- Zichtbaar melkniveau dankzij peilglas
- No-drip aftapkraan

### ACCESOIRES:

- Peilglasborsel
- Thermoskannen
- Qline Thermoskannen
- Renegite
- Cleaner

## DRANKKEUZE



Heetwater