

Dryckesvärmare Metos

MWR 5n

Uppvärmning av drycker kräver en bra anordning, speciellt utmanande är till exempel varm mjölk och varm choklad. Önskat skum kan bildas under uppvärmning, fett kan flyta upp till ytan och fasta ämnen kan lätt fastna vid behållarens yta. Metos MWRs runda profil är speciellt utformad för uppvärmning av mjölk eller andra drycker som vin.

Bain-marie-principen fungerar enligt följande: vattnet värms upp inuti behållarens dubbla vägg, jämnt runt drycken. Drycken absorberar värme från tankens inre yta och värms upp utan risk. Den maximala temperaturinställningen är +85°C för att förhindra att fett separeras och flyter på ytan. Vatten värms upp på cirka 22 minuter, mjölken och växtbaserade drycker på lite längre tid. Rumstempererade drycker värms upp snabbare än kalla.

- au-bain-marie värmesystem
- perfekt för mjölk, växtbaserade drycker, glühwein och andra varma drycker
- syntetiska grepp
- icke-droppande kran
- termostat
- lätt att rengöra
- boiler med säkerhetsskydd mot torrkokning
- rostfritt stål



Dryckesvärmare Metos MWR 5n

Bredde mm	200
Dyp mm	415
Pakkevolum inkl. emballasje	0,046
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,046 m3
Lengde på forpakning	51,5
Bredde på forpakning	30
Høyde på forpakning	30
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	51,5x30x30 cm
Netto vekt	10
Net weight with unit	10 kg
Bruttovekt	12
Vekt inkl. emballasje	12 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	3,2
Sikringsstørrelse A	16
Spenning V	230
Antall faser	1N
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Stikkontakt
Elektrisk tilkobl. høyde mm	25
Råmateriale	rustifritt stål
Rengjøring	Håndvask
Temperatur enhet °C	+68°C - +85°C
Kranhøyde mm	129
Porsjonsstøttelse	5 l