

# 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

Bredd mm	200
Djup mm	415
Paketvolym	0,046
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,046 m3
Längd på förpackning	51,5
Bredd på förpackning	30
Höjd på förpackning	30
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	51,5x30x30 cm
Nettovikt	10
Nettovikt med ental	10 kg
Bruttovikt	12
Vikt inkl. emballage	12 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	3,2
Säkringsstorlek A	16
Spänning V	230
Antal faser	1N
Frekvens Hz	50
Typ av anslutning	Stickkontakt
Anslutningspunkt höjd mm	25
Råmaterial	rostfritt stål
Rengöring	Handtvätt
Temperatur enhet °C	+68°C - +85°C
Höjd på tapp mm	129
Portionsstorlek	5 l