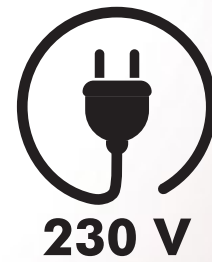


# OTHG MONO/30 EP

Appareil pour boissons chaudes avec une conduite



# Appareil pour boissons chaudes avec pompe électrique



## OTHG MONO/30 EP

Num. article: **08K3244-0510-000**

1.570,00\*

Appareil pour boisson chaude dans boîtier inox. Panneaux latéraux couleur vin rouge. Avec une ligne à boisson et un robinet sphérique. Égouttoir accrochable inclus. Diamètre intérieur de ligne à boisson: 5 mm. Les conduites et les raccords se trouvent à l'arrière de l'appareil. Accessoires inclus: 1 tuyau à boisson, 1 colonne montante, clé à crochet pour robinet sphérique, 1 cartouche filtrante, 5 sachets de nettoyage OTHG fit PROFI.

Pour les petits événements ou comme appareil d'appoint pour les boissons dont le débit n'est pas très important.

Ligne	DN	Modèle	Réf.
1 ligne	5 mm	avec pompe électrique, monté avec robinet sphérique (SK 343-031), kit complet avec accessoires	08K3244-0510-000

- prêt à l'emploi en seulement 5 minutes
- capacité maximale de 30 litres par heure
- raccordement de 230 volts
- température de distribution réglable
- réchauffage constant en fonctionnement pour une distribution de boisson continue sans interruption
- kit complet avec accessoires inclus pour un raccordement / fonctionnement immédiat
- nettoyage facile en quelques minutes



Le raccord se trouve à l'arrière de l'appareil

Caractéristiques techniques	OTHG MONO/30 EP
Plage de température pour distribution de boisson	env. 30 - 85°C
Prêt à l'emploi en	5 minutes env.
Débit	30 litres par heure
Tension de connexion	230 V / 50 Hz
Puissance	12,5 A
Raccordement électrique	Type E+F (CEE 7/7)
Performance	3000 Watt
Dimensions	205/450/490 mm
Profondeur (égouttoir inclus)	520 mm
Poids	env. 22 kg



**i** Consignes d'utilisation avec des boissons riches en protéines (p. ex. chocolat): La température maximale autorisée pour la préparation de la boisson ne doit en aucun cas être dépassée. Cette température varie d'un fabricant à l'autre. Afin de protéger l'appareil, il faut impérativement éviter que la boisson brûle. Le « réglage de température moyen » sur l'appareil ne doit pas être dépassé. Il est recommandé d'utiliser un cacao pouvant être chauffé à une température de 85 °C max (ex. www.naarmann.de). L'appareil doit être nettoyé quotidiennement avec les sachets OTHG fit PROFI selon la norme DIN 6650-6.

\* Le prix indiqué est le prix de vente sans remise de quantité éventuelle et s'entend hors TVA, emballage et frais de port. Vente exclusivement à des clients professionnels. Sous réserve de modifications et d'erreurs.

