

OTHG HOTSHOT/105 EP

Heißgetränkeportionierer





HOTSHOT/105 EP

Portionierer mit Bedienelementen. 3 Tastschalter für den Ausschank. Edelstahlgehäuse mit Seitenwänden in weinrot. 3 Getränkeleitungen und 3 selbstansaugende elektrische Getränkepumpen. Inklusive höhenverstellbarer Tropfschale. Innendurchmesser der Getränkeleitungen 7 mm. Inklusive Zubehör: 3 Getränkeschläuche, 3 Steigerohre, 3 Siebhülsen, 5 OTHG fit PROFI-Reinigungstüchen.

leitig	i.D.	Ausführung	Art.-Nr.
3-leitig	7 mm	mit elektrischen Pumpen, für den automatischen Ausschank, Komplettpaket inkl. Zubehör	08K3224-0030-000



Bis zu drei Getränke in jeweils drei unterschiedlichen Portionen lassen sich mit dem HOTSHOT Portionierer programmieren.



Touchscreen für die Einstellungen, z.B. Portionsgrößen, Pumpen ein- und ausstellen, Daten abfragen.



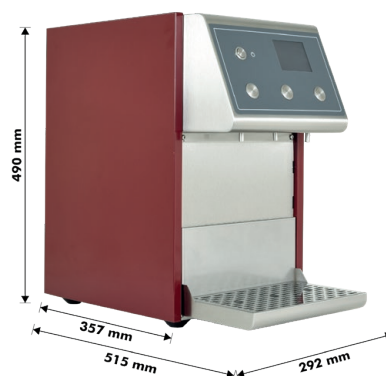
Die Temperatur wird mit einem Prozessor elektronisch gesteuert. Die Erwärmung der Getränke erfolgt gleichmäßig und schonend.



Innerhalb von ca. 5 Minuten betriebsbereit und bis zu 100 Liter pro Stunde problemlos heiß zapfen.



Alles dabei für den Anschluss. Durch die integrierten elektrischen Pumpen sofort betriebsbereit.



Technische Daten	HOTSHOT
Temperaturbereich für Getränkeausschank	ca. 30 - 85°C
Zapfbereit in	ca. 5 Minuten
Zapfleistung	100 Liter pro Stunde
Anschlussspannung	400 V / 50 Hz
Strom	12,5 A
Elektrischer Anschluss	CEE-Stecker, 5-polig, 400 V, 16 A, 3PH+N
Leistung	9000 Watt
B/T/H	292/515/490 mm
Gewicht	ca. 30 kg



Reinigung:

Die Reinigung im Betrieb muss gemäß DIN 6650-6 bei alkoholhaltigen Heißgetränken alle 7-14 Tage mit OTHG fit PROFI Reinigungsmittel sowie bei eiweißhaltigen Getränken täglich mit OTHG fit PROFI Reinigungsmittel erfolgen. Weitere Hinweise finden Sie in der Bedienungsanleitung der jeweiligen Geräteausführung.



Prospekt



Adressdaten