

Länken till produkten: <https://cncworld.se/ltapp-5l-justerbar-2-12c-p-446.html>

Öltapp - 5L - justerbar 2-12°C



Bruttopris	3 290.00 kr
------------	--------------------

Nettopris	2 632.00 kr
-----------	--------------------

Tillgänglighet	Tillgängligt
----------------	---------------------

Leveranstid	3 dagar
-------------	----------------

Katalognummer	DN-07
---------------	--------------

Producentkod	RCBD-5L
--------------	----------------

Produktbeskrivning

Öltapp - 5L - justerbar 2-12°C



Material: Rostfritt stål, Plast
CO2 patrontryck: 60 kg/cm²
Kapacitet [l]: 5
Kylsystemets vattenkapacitet [l]: 0,8
CO2-patronens explosionstryck [bar]: 450
fatdiameter [mm]: 185
CO2-patron nettokapacitet [cm³]: 20
Nätsladd [m]: 1,6
Avtagbar droppbricka: Ja
CO2-patron nettovikt [g]: 16
Antal CO2-patroner i uppsättningen: 3
Display: LED
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 65
Ljud [dB]: 46
Drifttemperaturområde [°C]: 2 - 12
Mått (LxBxH): 49,5 x 27 x 48,5 cm

Vikt: 6,2 kg
Fraktmått (LxBxH): 46 x 34 x 48 cm
Fraktvikt: 8,1 kg

Ingår:

- Ölkran
- Bricka
- Anslutningstätningar - 5 st.
- CO2-patroner - 3 st.
- Fattätningar - 2 st.
- Slang o-ringar - 3 st.
- CO2 patronsstift
- Heineken adapter - set
- Rengöringskit
- Ölslang
- Användarmanual

Vad är det som utmärker vår maskin?

- Anpassning till fat med en kapacitet på 5l - perfekt utrustning för en hemmafest
- Stort temperaturområde - från 2 till 12 ° C
- Enkel hantering - praktiskt handtag och uppsättning CO2-patroner ingår
- Enkel rengöring - avtagbar droppbricka
- lögonfallande glänsande rostfritt stål och svart plast

Öltapp - 5l - justerbar 2-12°C

Royal Catering öltapp är en perfekt enhet med ett CO2-trycksystem som ger ännu mer nöje av att dricka öl. RCBD-5L-modellen kylv effektivt öl, passar 5L fat, har tryckreglering och en LED-display som visar temperaturen. En uppsättning kopplingar gör att du kan leverera öl till automaten från varje 5-liters fat.

Utrustningen är perfekt för trädgårdsfester eller möten med vänner. Det kommer att fungera i första hand i hemmabruk, men även där det finns behov av att kyla ner och servera öl till gästerna.

EFFEKTIVITET

Letar du efter ett sätt att imponera på dina vänner? Välj en Royal Catering-produkt. Buteljerat öl från kylen kan serveras på vilken fest som helst, men det kommer inte att göra ett spektakulärt intryck. Å andra sidan låter dispensern dig känna atmosfären på krogen i ditt eget hem! En effektiv och energibesparande 65W motor driver doserings- och kylsystemet.

Att uppnå en temperatur på 2°C är möjligt på hög effektivitet. Öltappen låter dig också bekvämt ställa in andra värden: 4, 6, 8, 10 och 12 ° C, tack vare vilket varje användare kommer att vara nöjd. Håll bara 800 ml vatten i enheten och följ instruktionerna.

En lättanvänd LED-display med två siffror är placerad i locket. Den visar den inställda temperaturen för det kylda ölet.

INGÅR ALLT DU BEHÖVER

Anpassning till standardfat med en kapacitet på 5l garanteras av tillbehören som ingår i setet. Bland dem finns 3 CO2-patroner som upprätthåller trycket och skyddar ölet från insidan mot syre, vilket säkerställer dess längre konservering (drycken vittrar inte). Alla korrigeringar kan göras med justeringsratten för CO2-trycket.

Ett bekvämt handtag, en väsentlig del av dispensern, möjliggör bekväm användning. Gummifötter absorberar vibrationer och säkerställer en stabil placering av ölautomaten. De repar inte bänkskivan.

En avtagbar droppbricka samlar upp öldroppar som kan falla när man fyller glas, eller muggar. Det gör det lättare att rengöra enheten. Brickan kan diskas i diskmaskin. Maskinen är också utrustad med ett set för enkel rengöring av dispensermekanismen.

MODERN DESIGN

Den eleganta designen beror på det högkvalitativa polerade rostfria stålet och svart plast, vilket ger fatölsautomaten ett professionellt utseende. Materialen som används gör RCBD-5L till en attraktiv utrustning för din bar och kommer att göra ett stort intryck på dina gäster. Höljet och de flesta elementen är gjorda av rostfritt stål.

Det är ett material säkert för hälsan på grund av dess biologiska neutralitet, rekommenderat för kontakt med livsmedel. Dessutom kännetecknas den av motståndskraft mot korrosion och mekanisk skada.

MÅNGSIDIGHET

Royal Catering ölkran är en oundgänglig utrustning för ölentusiaster som vill göra intryck på en hemmafest! Den mångsidiga RCBD-5L-modellen fungerar med vilken 5L fat som helst. Enheten kyler effektivt ölet och har förmågan att justera trycket. Den inställda temperaturen visas på LED-displayen.



