

Perkolatorbryggare

Daalderop®

Restaurang & storhushållsprodukter

www.daalderop.se

Professional

VPI - Rev.7 SE20120131



Professional

Daalderop Professional är helautomatiska kaffebyggare som fungerar enligt perkoleringsystemet. Detta gör det möjligt att brygga stora mängder kaffe under kort tid. Kaffet värmeålls med bibehållen kvalitet så länge byggaren är påslagen. Perkolorerna kråver inte fast vattenanslutning men är förberedd på modellerna 80 PVW och 110 PVW. Den modernt formgivna apparaten är av rostfritt stål och har en smakfullt designad kran med nivåör.

Daalderops perkolorbyggare har sedan slutet av 80-talet visat sig vara en god investering för många års säker drift. Perkolorerna är driftssäkra och kråver lite underhåll och är enkla att sköta. Inbyggda termostater för konstant värmeållning efter byggningen gör att kaffet håller hög kvalitet och god smak i flera timmar efter det att byggningen är klar. Ett enkelt sätt att ha serveringsklart kaffe under en längre tidsperiod. I fikarummet på jobbet, i skolan etc. Det finns en anledning att så många är nöjda!

Ring oss på 0498-493230 så skall vi berätta mer om alla våra nöjda kunder - användare av Daalderops perkolorer.

Tekniska specifikationer	Professional 25P	Professional 40P	Professional 80P & PWV	Professional 110P & PWV
Tillverkad av	Rostfritt stål och plast	Rostfritt stål och plast	Rostfritt stål	Rostfritt stål
Volym	3,2 liter – 25 koppar	5 liter – 40 koppar	10 liter – 80 koppar	15 liter – 110 koppar
Min byggvolym	12 koppar	20 koppar	40 koppar	50 koppar
Kapacitet/tim	~65 koppar	~65 koppar	~120 koppar	~120 koppar
Bryggtid maxvolym	± 18 minuter	± 27 minuter	± 38 minuter	± 45 min
Vattenpåfyllning	Manuellt	Manuellt	Manuellt och via anslutning	Manuellt och via anslutning
Fast vattenanslutning endast 80PWV & 110 PWV	Nej	Nej	¼" ballofix och 1,5 m anslutningsslag	¼" ballofix och 1,5 m anslutningsslag
2 st. separata värmesystem	Bryggning och underhållsvärme	Bryggning och underhållsvärme	Bryggning och underhållsvärme	Bryggning och underhållsvärme
Nätanslutning	1N~230V/50-60 Hz	1N~230V/50-60 Hz	1N~230V/50-60 Hz	1N~230V/50-60 Hz
Effekt	1115 W	1115 W	1370 W	1870 W
Längd strömkabel	1,4 m	1,4 m	1,4 m	1,4 m
Dimension Ø x H	212x385 mm	212x460 mm	250x525 mm	250x640 mm
Avstånd upp till kran	100 mm	100 mm	125 mm	125 mm
Filterkorg	Aluminium	Aluminium	Aluminium	Aluminium
Dropplatta	Nej	Nej	Nej	Nej
Filterpapper	29819030	29819030	29819030	29819030

Bryggning av kaffe för varje behov!



ComBi-line

ComBi-line erbjuder många varianter för att producera stora mängder gott kaffe eller te på kort tid - utan passning. Från 1 liter till 160 liter i timman. Med eller utan separat hetvatten kran. Kombinera med flyttbara kontainer på 5, 10, 20 or 40 liter som kan användas som buffer eller i kombination med serveringsvagnar.



Kontainers / Vattenkokare

Professionella kontainers av högsta kvalitet och med kapacitet för 5, 10 and 20 liter. Finns i flertalet olika varianter.

Serveringsvagnar



Animo tillhandahåller ett brett sortiment av serveringsvagnar av rost-fritt stål. Allt ifrån den enkla till den mest exklusiva vagnen på marknaden med elektris framdrift.



MILLENNIUM serien

Millennium serien består av 11 praktiska filterbryggare med modern design. Utvecklade för att möta våra kunders behov. Välj att brygga i glaskanna eller direkt ner i termoskanna. Eller en modell med tappkran för hetvatten till te, choklad eller andra varma drycker!

OPTIVEND

En varm dryck med perfekt smak på nästan vilken plats som helst alla dagar hela året om. OptiVend serverar dig just den dryck du önskar med ett enkelt tryck på knappen.



Besök vår hemsida och hitta fler intresanta produkter från vårt sortiment!

www.daalderop.se

Daalderop AB
Ljugarn, Gotland
Telefon: 0498 493230
E-post: info@daalderop.se