



Chauffe-lait professionnel h227_11

Chauffe-lait pour les buffets de petit-déjeuner. Capacité de 10 litres. Dimensions : Ø 27,4 x h. 42,4 cm.

Chauffe-lait professionnel idéal pour les buffets dans les hôtels, les chambres d'hôtes et les établissements d'hébergement. Le chauffe-lait convient pour le vin chaud et le lait, et est équipé d'un robinet avec système "anti-goutte" et d'un contrôle thermostatique de la température, réglable jusqu'à 80°C. Il est pourvu d'un système de sécurité contre l'ébullition à sec et est facile à nettoyer.

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 10 litres
- Avec thermostat réglable
- Système anti-goutte
- Puissance : 3200 W
- Fréquence : 50-60 Hz
- Dimensions : Ø 27,4 x h. 42,4 cm

INFORMATIONS

- **Capacité** 1 x 10 L
- **temperatura_regolabile** si
- **avantages** avec robinet

Chauffe-lait professionnel h227_11

Capacite: 1 x 10 lt

Temperatura_regolabile: si

