



Distributeur de sauces chauffant h110_129

Distributeur de sauce chauffée. Capacité : 3 x 1 lt. Matériau : acier inoxydable. Dimensions : L.44.7 x P.16.5 x h.23 cm.

Distributeur de sauces chauffable, idéal pour les pâtisseries, bars, sandwicheries et beigneteries. Adapté pour chauffer des crèmes à utiliser pour la garniture de croissants, beignets et brioches. Composé d'une structure en acier inoxydable et équipé d'un thermostat réglable de 0° à 90°. Prévu pour accueillir 3 bouteilles de 1 lt, chacune ayant son propre thermostat pour régler la température individuellement.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.44,7 x P.16,5 x h.23 cm
- Matériau : acier inoxydable
- Bouton ON / OFF
- Thermostat réglable de 0 ° C à 90 ° C
- Capacité : 3 bouteilles de 1 lt (incluses)
- Diamètre de chauffage : 77 mm
- Profondeur de chauffage : 190 mm
- Puissance : 600 W / 230 V
- Poids : 5,25 kg

INFORMATIONS

- **Capacité** 3 x 1 L
- **Points forts** chauffé

Distributeur de sauces chauffant h110_129

Distributeur de sauces chauffant h110_129

Capacita_dispenser_salse: 3 x 1 lt

