



Doseur de sauces et crèmes 3 x 2 lt h110_138

Distributeur pour la distribution de sauces et crèmes avec trois contenants de 2 lt chacun. Dimensions : L. 370 x P. 210 x h. 255 mm.

Doseur de sauces et crèmes avec système à pompe, idéal pour garnir des plats dans des établissements tels que fast-foods, restaurants, yaourteries, boulangeries, cantines mais aussi pour les événements de catering, afin d'optimiser les temps de travail et réduire le gaspillage des ingrédients. Le distributeur a une structure à 3 contenants, chacun avec une capacité de 2 lt, équipés de pompes capables de distribuer des doses entre 10 et 30 ml. Les pompes et les contenants sont en polypropylène. La base et les couvercles sont fabriqués en acier inoxydable résistant. Facile à nettoyer et extrêmement polyvalent, grâce à sa structure, il garantit un haut niveau d'hygiène, empêchant les poussières ou autres substances d'entrer en contact avec les sauces distribuées.

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 3 x 2 lt
- Dimensions : L. 370 x P. 210 x h. 255 mm
- Dimensions des contenants : 3 x L. 170 x P. 100 x h. 186 mm
- Matériau de la base et des couvercles : acier inoxydable
- Matériau de la pompe et des contenants : polypropylène
- Dose distribuée comprise entre 10 et 30 ml
- Poids : 2,84 kg

*Image purement indicative.

INFORMATIONS

- **Capacité** 3 x 2 L
- **Typologie** à pression
- **Points forts** avec bec verseur



Doseur de sauces et crèmes 3 x 2 lt h110_138



Doseur de sauces et crèmes 3 x 2 lt h110_138

Capacita_dispenser_salse: 3 x 2 lt
Tipologia_dispenser_salse: a pressione

