



Distributeur de sauces et crèmes à 2 contenants GN 1/6 h110_140

Distributeur de sauces et crèmes pour bars, restaurants et pubs à 2 contenants GN 1/6. Deux pompes. Matériau : acier inoxydable.

Le distributeur de sauces et crèmes en acier inoxydable est idéal pour les cuisines professionnelles et permet de distribuer 2 types de sauces différents. Sa structure est composée de 2 récipients GN 1/6 d'une profondeur de 200 mm et comprend 2 pompes à pression en acier inoxydable.

Caractéristiques techniques :

- Acier inoxydable
- Dimensions : L. 382 x P. 285 x H. 330 mm
- 2 récipients GN 1/6, profondeur 200 mm
- Une dose : 23 ml
- Poids : 4,70 kg

*Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Typologie** à pression
- **Points forts** avec bec verseur

Distributeur de sauces et crèmes à 2 contenants GN 1/6 h110_140



Distributeur de sauces
et crèmes à
2 contenants GN
1/6 h110_140

Tipologia_dispenser_salse: a pressione