



Distributeur de sauce chauffée avec 3 distributeurs h110_141

Distributeur de sauces triple chauffant avec trois pompes. Puissance : 600 W / 230 V. Dimensions : L 618 x P. 290 x h. 330 mm.

Distributeur chauffant conçu pour la distribution de 3 types différents de crèmes et sauces. Il est fabriqué en acier inoxydable et possède une structure avec 3 récipients GN 1/6 d'une profondeur de 200 mm. Équipé de 3 pompes à pression pour le dosage des sauces. Chaque portion servie est d'environ 23 ml. Le distributeur est doté d'un thermostat réglable de 45°C à 90°C, permettant de garnir les plats avec des sauces et crèmes chaudes.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L. 618 x P. 290 x H. 330 mm
- Poids : 9,70 kg
- 3 récipients GN 1/6
- Profondeur des récipients : 200 mm
- Puissance : 600 W / 230 V
- Fréquence : 50/60 Hz
- Matériau : acier inoxydable
- Une dose : 23 ml
- Thermostat réglable de 45°C à 90°C
- Thermostat de sécurité

*Image purement indicative

INFORMATIONS

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

HOLITY.COM

Distributeur de sauce chauffée avec 3 distributeurs h110_141



**Distributeur de sauce
chauffée avec 3
distributeurs h110_141**

Tipologia_dispenser_salse: a pressione

HOLITY.COM