



Distributeur chauffant pour crèmes et sauces à deux érogateurs h110_97

Doseur de sauces chauffant avec deux compartiments et deux pompes doseuses. Dimensions : L 413 x P 320 x H 355 mm.

Doseur chauffant pour sauces et crèmes en acier inoxydable. Le doseur est composé de 2 contenants GN 1/6 avec une profondeur de 200 mm et est équipé de deux pompes doseuses et d'un thermostat réglable. Grâce à ses deux érogateurs, il est possible de mettre deux types de sauces différents dans le distributeur.

Caractéristiques techniques :

- Acier inoxydable
- Pompe en acier inoxydable
- 2 contenants GN 1/6
- Profondeur 200 mm
- Une dose : 20 mL
- Thermostat réglable de 40 °C à 70 °C
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 413 x P 320 x H 355 mm
- Poids : 9,15 kg

INFORMATIONS

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

Distributeur chauffant pour crèmes et sauces à deux érogateurs h110_97



Distributeur chauffant pour crèmes et sauces à deux érogateurs h110_97

Capacita_dispenser_salse: 2 x 3 lt

Tipologia_dispenser_salse: a pressione