



Distributeur de crèmes et sauces h517_20

Distributeur de sauces et crèmes. Activation à pression. Complet avec récipient de 8 lt.

Distributeur de sauces et crèmes, idéal pour une utilisation dans les pâtisseries, glaciers et fast-foods. Parfait également pour le libre-service, notamment pour les buffets et le catering. Équipé d'un doseur à pression complet avec disque à pression, permettant son utilisation même avec des crèmes plus épaisses et visqueuses. Fourni avec un récipient robuste en acier garantissant une hygiène et une propreté maximales. Caractérisé par une grande précision, car le doseur délivre toujours la même quantité de sauce ou de crème.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : Ø 215 x H400 mm
- Capacité : 8 lt
- Doseur à pression directe
- Complet avec disque à pression
- Érogation 30 g
- Complet avec récipient cylindrique en acier inoxydable 18/8

INFORMATIONS

- **Capacité** 1 x 8 L
- **Typologie** à pression
- **Points forts** avec bec verseur



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Distributeur de crèmes et sauces h517_20

Capacita_dispenser_salse: 1 x 8 lt

Tipologia_dispenser_salse: a pressione