



Distributeur de crèmes en acier inoxydable h517_26

Distributeur de crèmes avec récipient en acier inoxydable. Fonctionnement : à levier. Avec aiguille. Capacité : 4 lt.

Distributeur de crèmes idéal pour la garniture de croissants, brioches, gaufres, beignets. Parfait pour une utilisation dans les bars et les pâtisseries. Également adapté pour les buffets de petits-déjeuners afin de le rendre utilisable par les invités, rendant ainsi le service du petit-déjeuner plus rapide et plus efficace. Fournit avec un récipient en acier inoxydable et équipé d'un fonctionnement à levier avec doseur à aiguille, pour une garniture parfaite. Hygiénique et facile à nettoyer. Pratique et sécurisé grâce à la présence de clips pour la fermeture du couvercle.

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 4L
- Dimensions : Ø19 x 40,5 cm
- Matériau : acier inoxydable
- Type de doseur : à levier
- Érogation doseur : réglable jusqu'à 40 g

INFORMATIONS

- **Capacité** 1 x 4 L
- **Typologie** à levier
- **Points forts** avec aiguille

Distributeur de crèmes en acier inoxydable h517_26



Distributeur de crèmes en acier inoxydable h517_26

Capacita_dispenser_salse: 1 x 4 lt
Tipologia_dispenser_salse: a leva