

**HOLITY.COM**

## Distributore per salse riscaldato a 1 beccuccio h110\_96

Dosatore per salse riscaldato in acciaio inossidabile. Dimensioni: L 206 x P 320 x H 355 mm

Dosatore riscaldante per salse e creme realizzato in acciaio inossidabile, il contenitore GN 1/6 con profondità di 200 mm ed è dotato di singola pompetta erogatrice e di termostato regolabile. Dispenser utile per essere utilizzato all'occorrenza mantenendo le salse o le creme alla temperatura gradita.

Caratteristiche tecniche:

- Acciaio inossidabile
- Pompa in acciaio inossidabile
- Contenitore GN 1/6 - Profondità 200 mm
- Capacità: circa 3 lt
- Una dose ad erogazione: 20 mL
- Termostato regolabile da 40 ° C a 70 ° C
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 206 x P 320 x H 355 mm
- Peso: 5,05 Kg

## INFORMAZIONI

- **capacità dispenser** 1 x 3 lt
- **tipologia\_dispenser** a pressione
- **punti di forza dispenser** con beccuccio, riscaldato

## Distributore per salse riscaldato a 1 beccuccio h110\_96



HOLITY.COM

### Distributore per salse riscaldato a 1 beccuccio h110\_96

Capacita\_dispenser\_salse: 1 x 3 lt

Tipologia\_dispenser\_salse: a pressione

Puntiforza\_dispenser\_salse: con beccuccio / riscalda