



Distributore per salse e creme a 2 contenitori GN 1/6 h110_140

Dispenser salse e creme per bar, ristoranti e pub a 2 contenitori GN 1/6. Due pompe. Materiale: acciaio inossidabile.

Il distributore di salse e creme in acciaio inossidabile è ideale per cucine professionali e consente l'erogazione di 2 tipologie di salse differenti. La sua struttura è composta da 2 contenitori di tipo GN 1/6 con profondità 200 mm ed include 2 pompe a pressione realizzate in acciaio inox.

Caratteristiche tecniche:

- Acciaio inossidabile
- Dimensioni: L. 382 x P. 285 x h. 330 mm
- 2 contenitori GN 1/6, profondità 200 mm
- Una dose: 23 ml
- Peso: 4,70 kg

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **tipologia_dispenser** a pressione
- **punti di forza_dispenser** con beccuccio

Distributore per salse e creme a 2 contenitori GN 1/6 h110_140



Distributore per salse
e creme a
2 contenitori GN
1/6 h110_140

Tipologia_dispenser_salse: a pressione
Puntiforza_dispenser_salse: con beccuccio