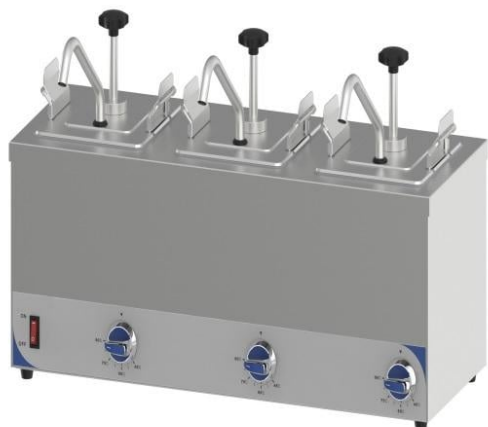




Dosatore riscaldato per salse a 3 erogatori h110_141

Distributore per salse triplo riscaldato a tre pompe. Potenza: 600 W / 230 V. Dimensioni: L. 618 x P. 290 x h. 330 mm.

Dispenser riscaldato che si presta all'erogazione di 3 differenti tipologie di creme e salse. È realizzato in acciaio inossidabile ed ha una struttura a 3 contenitori GN 1/6 con profondità 200 mm. Dotato di 3 pompe a pressione per l'erogazione delle salse. La porzione servita con ogni erogazione è di circa 23 ml. Il dispenser è dotato di termostato regolabile da 45°C a 90°C, per farcire le pietanze e i piatti anche con salse e creme calde.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 618 x P. 290 x h. 330 mm
- Peso: 9,70 kg
- 3 contenitori GN 1/6
- Profondità contenitori: 200 mm
- Potenza: 600 W / 230 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Materiale di realizzazione: acciaio inossidabile
- Una dose: 23 ml
- Termostato regolabile da 45°C a 90°C
- Termostato di sicurezza

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

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

Dosatore riscaldato per salse a 3 erogatori h110_141



Dosatore riscaldato per salse a 3 erogatori h110_141

Tipologia_dispenser_salse: a pressione

Puntiforza_dispenser_salse: con beccuccio / riscaldat