



## Dispenser salse riscaldato con pompa e beccuccio h110\_213

Dispenser salse riscaldato, con pompa e beccuccio. Materiale: acciaio inox. Dimensioni: L. 206 x P. 320 x h. 368 mm. Capacità: 2,5 lt.

Il dispenser salse riscaldato h110\_213 è progettato per la distribuzione pratica e igienica di salse e condimenti caldi in contesti professionali come ristoranti, mense, fast food e food truck.

La struttura in acciaio inox garantisce resistenza, igiene e facilità di pulizia, mentre il sistema di riscaldamento a secco consente di mantenere la salsa alla temperatura desiderata senza l'impiego di acqua, riducendo la manutenzione.

La pompa dosatrice in acciaio inox permette un'erogazione precisa (20 mL per dose), tramite un beccuccio in polycarbonato resistente e sicuro per uso alimentare.

Il dispenser utilizza una vaschetta GN 1/6 da 200 mm di profondità con una capacità di 2,5 litri, ideale per un utilizzo continuo.

Grazie al termostato regolabile da 45°C a 90°C e al termostato di sicurezza, la temperatura viene mantenuta in modo affidabile e controllato.

Un comodo pulsante ON/OFF consente un controllo semplice e diretto dell'accensione.

Porta efficienza e professionalità nel servizio delle salse con il dispenser riscaldato h110\_213: compatto, preciso e sicuro per ogni cucina professionale. Acquistalo o contattaci per maggiori informazioni!

Quantità

di installazione

Caratteristiche tecniche:

Dimensione

Dimensioni esterne: L. 206 x P. 320 x h. 368 mm

Peso: 4,4 kg

Potenza: 210 W

Tensione: 230 V

Frequenza: 50/60 Hz

Materiale struttura: acciaio inossidabile

Tempa: in acciaio inox

Beccuccio: in policarbonato

Capacità contenitore: 2,5 litri

Contenitore: vaschetta GN 1/6 – profondità 200 mm

Quantità per dose: 20 mL

Sistema di riscaldamento: a secco

Termostato: regolabile da 45°C a 90°C

Termostato di sicurezza: incluso

Pulsante accensione: ON/OFF

diell'acqua.

tipologia

peso

utilizzi

Benefici per l'utente:

molto

Erogazione precisa e costante: grazie alla pompa dosatrice da 20 mL.

● Temperatura sempre ottimale: termostato regolabile per salse calde pronte all'uso.

● Igiene garantita: materiali sicuri e facilmente lavabili.

● Installazione semplice e immediata. Funziona con collegamento elettrico standard.

Mini guida all'acquisto: il dispenser h110-213 è un accessorio indispensabile per chi desidera offrire un servizio rapido, ordinato

e sicuro. Design compatto, perfetto anche per spazi in cucina ridotti.

Il design compatto, il sistema di riscaldamento regolabile e l'ampia compatibilità lo rendono una

soluzione funzionale per cucine, buffet, bar self-service e banchi street food. Il design compatto si integra in ogni spazio, mentre

la manutenzione ridotta e l'uso intuitivo aumentano l'efficienza quotidiana.

FAQ:

Dispenser salse riscaldato, Pompa salse da banco, Dispenser professionale per salse calde, Dispenser con riscaldamento a

secco, Dispenser da cucina in acciaio inox.

\*Immagine puramente indicativa.

## INFORMAZIONI

- **capacità dispenser** 1 x 2.5 lt
- **tipologia dispenser** a leva
- **punti di forza dispenser** con beccuccio, riscaldato

## Dispenser salse riscaldato con pompa e beccuccio h110\_213



### Dispenser salse riscaldato con pompa e beccuccio h110\_213

Capacita\_dispenser\_salse: 1 x 2.5 lt

Tipologia\_dispenser\_salse: a leva

Puntiforza\_dispenser\_salse: con beccuccio / riscaldat