



## Dispenser salse riscaldato con pompa e doppio beccuccio h110\_214

Dispenser salse riscaldato, con doppia pompa e doppio beccuccio. Materiale: acciaio inox. Dimensioni: L. 412 x P. 312 x h. 368 mm. Capacità: 2 x 2,5 lt.

Il dispenser salse riscaldato h110\_214 con pompa e doppio beccuccio è pensato per offrire la massima efficienza nel servizio di salse calde in contesti professionali ad alta affluenza. La struttura è realizzata in acciaio inox, sinonimo di igiene, robustezza e facile manutenzione. È dotato di due vaschette GN 1/6 da 200 mm di profondità, con una capacità totale di 2 x 2,5 litri, e due pompe indipendenti in acciaio inox che permettono l'erogazione precisa (20 mL per pressione) attraverso due beccucci in policarbonato.

Grazie al sistema di riscaldamento a secco, la temperatura viene mantenuta costante senza bisogno di acqua. Il termostato regolabile (da 45°C a 90°C) consente un controllo accurato, mentre il termostato di sicurezza protegge da eventuali surriscaldamenti. Il dispenser è dotato di un pulsante ON/OFF per un utilizzo semplice e sicuro.

Semplifica e ottimizza la distribuzione delle tue salse con il dispenser riscaldato h110\_214: doppio beccuccio, doppia capacità, doppia efficienza!

### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni esterne: L. 412 x P. 312 x h. 368 mm
- Peso: 9,8 kg
- Potenza: 420 W
- Tensione: 230 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Materiale struttura: acciaio inossidabile
- Numero vaschette: 2 GN 1/6 – profondità 200 mm
- Capacità totale: 2 x 2,5 litri
- Pompe: 2 in acciaio inox



## Dispenser salse riscaldato con pompa e doppio beccuccio h110\_214



### Dispenser salse riscaldato con pompa e doppio beccuccio h110\_214

Capacita\_dispenser\_salse: 2 x 2.5 lt

Tipologia\_dispenser\_salse: a leva

Puntiforza\_dispenser\_salse: con beccuccio / riscaldat