



## Distributore salse riscaldato con pompa e triplo beccuccio h110\_215

Dispenser salse riscaldato, con tripla pompa e triplo beccuccio. Materiale: acciaio inox. Dimensioni: L. 618 x P. 312 x h. 368 mm. Capacità: 3 x 2,5 lt.

Il dispenser riscaldato h110\_215 è progettato per offrire massima efficienza e igiene nella distribuzione di salse calde in contesti professionali come fast food, mense, eventi o food truck. La struttura in acciaio inossidabile garantisce resistenza e durata nel tempo, mentre le pompe in acciaio inox con beccucci in policarbonato consentono un'erogazione fluida e controllata.

Dotato di 3 vaschette GN 1/6 da 200 mm di profondità, ognuna con una capacità di 2,5 litri, permette di servire fino a tre salse diverse contemporaneamente. Il sistema di riscaldamento a secco garantisce una temperatura stabile, regolabile tramite termostato da 45°C a 90°C, con termostato di sicurezza integrato.

Completano il quadro il pulsante ON/OFF, la frequenza universale 50/60 Hz e un design compatto, perfetto anche in spazi ristretti.

Porta efficienza, igiene e versatilità nel tuo punto ristoro con il dispenser riscaldato a triplo beccuccio h110\_215: ideale per servire tre salse diverse alla temperatura perfetta!

### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 618 x P. 312 x h. 368 mm
- Peso: 10,9 kg
- Potenza: 630 W / 230 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Materiale struttura: acciaio inossidabile
- Pompe: 3 in acciaio inox
- Beccucci: 3 in policarbonato
- Numero vaschette: 3 vaschette GN 1/6 - profondità 200 mm
- Capacità totale: 3 x 2,5 litri

- Dose singola erogabile: 20 mL
- Sistema di riscaldamento: a secco
- Temperatura regolabile: da 45°C a 90°C
- Termostato di sicurezza: incluso
- Interruttore: ON/OFF

Capacità?

Caratteristiche per l'utente:

- Tre vaschette indipendenti: perfette per offrire ampia varietà di salse.
- Temperatura uniforme e regolabile: salse sempre pronte e alla giusta temperatura.
- Materiali resistenti: struttura e componenti progettati per durare.
- Facilità d'uso: comandi semplici e intuitivi, ideali per il lavoro quotidiano.
- Igiene garantita: sistema di riscaldamento a secco e superfici facilmente pulibili.

Capacità?

Capacità?

Capacità?

7,5 litri, Mini guida all'acquisto: Il dispenser h110\_215 è la soluzione ideale per chi cerca un sistema pratico, sicuro e professionale per servire più salse contemporaneamente mantenendole alla giusta temperatura. Perfetto per ristoranti, self-service, food truck o fiere, offre versatilità operativa e design compatto, occupando poco spazio e offrendo grande capacità. La scelta ideale per migliorare il flusso di servizio e garantire un'esperienza cliente ottimale.

Capacità?

Capacità?

Capacità?

Dispenser salse riscaldato, dispenser con tre beccucci, dispenser professionale per ristoranti, dispenser salse GN 1/6, dispenser per salse calde, dispenser termico da banco, dispenser acciaio inox 3 scomparti, erogatore salse riscaldato.

\*Immagine puramente indicativa.

## INFORMAZIONI

- **capacità dispenser** 3 x 2.5 lt
- **tipologia\_dispenser** a leva
- **punti di forza dispenser** con beccuccio, riscaldato

## Distributore salse riscaldato con pompa e triplo beccuccio h110\_215



### Distributore salse riscaldato con pompa e triplo beccuccio h110\_215

Capacita\_dispenser\_salse: 3 x 2.5 lt

Tipologia\_dispenser\_salse: a leva

Puntiforza\_dispenser\_salse: con beccuccio / riscaldat