



Dispenser riscaldato per creme e salse a due erogatori h110_97

Dosatore di salse riscaldato con due compartimenti e due pompe erogatrici. Dimensioni: L 413 x P 320 x H 355 mm

Dosatore riscaldante per salse e creme realizzato in acciaio inossidabile. Il dosatore è composto da 2 contenitori GN 1/6 con profondità di 200 mm ed è dotato di due pompe erogatrici e di termostato regolabile. Avendo doppio erogatore è possibile mettere nel dispenser due tipologie di salse differenti.

Caratteristiche tecniche:

- Acciaio inossidabile
- Pompa in acciaio inossidabile
- 2 contenitori GN 1/6
- Profondità 200 mm
- Una dose: 20mL
- Termostato regolabile da 40 ° C a 70 ° C
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 413 x P 320 x H 355 mm
- Peso: 9,15 Kg

INFORMAZIONI

- **capacità dispenser** 2 x 3 lt
- **tipologia_dispenser** a pressione
- **punti di forza dispenser** con beccuccio, riscaldato

Dispenser riscaldato per creme e salse a due erogatori h110_97



Dispenser riscaldato per creme e salse a due erogatori h110_97

Capacita_dispenser_salse: 2 x 3 lt

Tipologia_dispenser_salse: a pressione

Puntiforza_dispenser_salse: con beccuccio / riscalda