



## Beheizter Saucenspender mit 3 Spendern h110\_141

Dreifach beheizter Saucenspender mit drei Pumpen. Leistung: 600 W / 230 V. Abmessungen: L. 618 x T. 290 x H. 330 mm.

Beheizter Spender, der für die Ausgabe von 3 verschiedenen Arten von Cremes und Saucen geeignet ist. Er ist aus Edelstahl gefertigt und hat einen 3 GN 1/6 Behälter mit einer Tiefe von 200 mm. Ausgestattet mit 3 Druckpumpen für die Ausgabe von Saucen. Die Portion, die mit jedem Spender serviert wird, beträgt ca. 23 ml. Der Spender ist mit einem einstellbaren Thermostat von 45°C bis 90°C ausgestattet, um Gerichte und Teller auch mit heißen Saucen und Cremes zu befüllen.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: L. 618 x T. 290 x H. 330 mm
- Gewicht: 9,70 kg
- 3 GN 1/6 Behälter
- Behältertiefe: 200 mm
- Leistung: 600 W / 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz
- Baumaterial: Edelstahl
- Eine Dosis: 23 ml
- Einstellbarer Thermostat von 45°C bis 90°C
- Sicherheitsthermostat

\*Abbildung rein indikativ.

## INFORMATIONEN

- **Typologie** zum Drücken
- **Vorteile** beheizt, mit Ausgießer

## Beheizter Saucenspender mit 3 Spendern h110\_141



### Beheizter Saucenspender mit 3 Spendern h110\_141

Tipologia\_dispenser\_salse: a pressione