



Beheizter Saucenspender mit Pumpe und Doppelauslauf h110_214

Beheizter Saucenspender, mit Doppelpumpe und Doppelauslauf. Material: rostfreier Stahl. Abmessungen: L. 412 x T. 312 x H. 368 mm. Fassungsvermögen: 2 x 2,5 Liter.

Der beheizte Saucenspender h110_214 mit Pumpe und doppeltem Auslauf wurde entwickelt, um die maximale Effizienz beim Servieren von heißen Saucen in geschäftigen professionellen Umgebungen zu bieten. Die Struktur ist aus Edelstahl gefertigt, gleichbedeutend mit Hygiene, Robustheit und einfacher Wartung. Er ist ausgestattet mit zwei 200 mm tiefen GN 1/6 Schalen mit einem Gesamtfassungsvermögen von 2 x 2,5 Litern und zwei unabhängigen Edelstahl-Pumpen, die eine präzise Ausgabe (20 ml pro Druck) durch zwei Polycarbonat-Ausgüsse ermöglichen.

Dank des Trockenheizsystems wird die Temperatur konstant gehalten, ohne dass Wasser zugeführt werden muss. Der einstellbare Thermostat (45°C bis 90°C) ermöglicht eine genaue Regelung, während der Sicherheitsthermostat vor Überhitzung schützt. Der Spender ist mit einer Ein/Aus-Taste für eine einfache und sichere Benutzung ausgestattet.

Vereinfachen und optimieren Sie die Verteilung Ihrer Saucen mit dem beheizten Spender h110_214: Doppelte Tülle, doppelte Kapazität, doppelte Effizienz!

Technische Merkmale:

- Außenmaße: L. 412 x T. 312 x h. 368 mm
- Gewicht: 9,8 kg
- Leistung: 420 W
- Spannung: 230 V

Menighetsrådet.

- **Fassungsvermögen** 2 x 2.5 lt
- **Typologie** mit Hebel
- **Vorteile** beheizt, mit Ausgießer

Beheizter Saucenspender mit Pumpe und Doppelauslauf h110_214

Beheizter Saucenspender mit Pumpe und Doppelauslauf h110_214

Fassungsvermögen: 2 x 2.5 lt

Typologie: a leva

