



Beheizter Saucenspender mit 1 Auslauf h110_96

Beheizter Saucenspender aus Edelstahl. Abmessungen: B 206 x T 320 x H 355 mm

Beheizter Spender für Saucen und Cremes aus Edelstahl. Der Behälter GN 1/6 hat eine Tiefe von 200 mm und ist mit einer Einzelspenderpumpe und einem einstellbaren Thermostat ausgestattet. Ein nützlicher Spender für den Gebrauch bei Bedarf, der Saucen oder Cremes auf der gewünschten Temperatur hält.

Technische Merkmale:

- Edelstahl
- Edelstahlpumpe
- GN 1/6 Behälter - Tiefe 200 mm
- Fassungsvermögen: ca. 3 Liter
- Eine Dosis pro Dosierung: 20 mL
- Einstellbarer Thermostat von 40° C bis 70° C
- Leistung: 200 W / 230 V
- Abmessungen: B 206 x T 320 x H 355 mm
- Gewicht: 5,05 kg

INFORMATIONEN

- **Fassungsvermögen** 1 x 3 lt
- **Typologie** zum Drücken
- **Vorteile** beheizt, mit Ausgießer

Beheizter Saucenspender mit 1 Auslauf h110_96

Beheizter Saucenspender mit 1 Auslauf h110_96

Capacita_dispenser_salse: 1 x 3 lt

Tipologia_dispenser_salse: a pressione

