



Beheizter Creme- und Saucenspender mit zwei Spendern h110_97

Beheizter Saucenspender mit zwei Fächern und zwei Dosierpumpen. Abmessungen: B 413 x T 320 x H 355 mm

Beheiztes Dosiergerät für Saucen und Cremes aus Edelstahl. Der Spender besteht aus 2 GN 1/6 Behältern mit einer Tiefe von 200 mm und ist mit zwei Dosierpumpen und einem einstellbaren Thermostat ausgestattet. Durch den Einsatz von zwei Spendern ist es möglich, zwei verschiedene Arten von Saucen in den Spender zu geben.

Technische Daten:

- Rostfreier Stahl
- Pumpe aus rostfreiem Stahl
- 2 GN 1/6 Behälter
- Tiefe 200 mm
- Eine Portion: 20mL
- Einstellbarer Thermostat von 40 °C bis 70 °C
- Leistung: 200 W / 230 V
- Abmessungen: L 413 x B 320 x H 355 mm
- Gewicht: 9,15 kg

INFORMATIONEN

- **Fassungsvermögen** 2 x 3 lt
- **Typologie** zum Drücken
- **Vorteile** beheizt, mit Ausgießer

Beheizter Creme- und Saucenspender mit zwei Spendern h110_97

Beheizter Creme- und Saucenspender mit zwei Spendern h110_97

Capacita_dispenser_salse: 2 x 3 lt
Tipologia_dispenser_salse: a pressione

