

Cod: 42310945

Cella frigorifero altezza 2540 mm prezzo escluso motore 2340x2940x2540h mm



Descrizione

Riscaldatori per latte professionali Il dispenser di latte caldo è un apparecchio adibito al riscaldamento del latte e al mantenimento della temperatura desiderata. Il latte viene inserito all'interno del serbatoio e riscaldato con il metodo del bagnomaria. Come funziona lo scaldalatte professionale Il riscaldalatte è dotato di un coperchio superiore che dà accesso al serbatoio, dentro il quale va versato il latte da riscaldare. Un pulsante digitale esterno aziona le resistenze per un riscaldamento del latte controllato, con temperatura visibile all'esterno. Il rubinetto antigoccia permette di prelevare la quantità desiderata di latte, da versare direttamente in tazza. Materiali e caratteristiche riscaldalatte La struttura del riscaldalatte è realizzata in acciaio inox, materiale compatibile al contatto con gli alimenti secondo la normativa HACCP vigente. La capacità varia da 5 a 10 litri a seconda del modello. Il funzionamento è elettrico con voltaggio 230V. Riscaldalatte su Ristoattrezzature Tutti i riscaldalatte presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

Dimensioni

Spessore pareti	70 mm
-----------------	-------