

Cod: 3240633

**Tavolo in acciaio inox su gambe e alzatina profondità 600 mm 1900x600 mm**



## Descrizione

Erogatori creme calde I dispenser di creme calde sono macchine utili per l'erogazione di creme, marmellate e farciture calde. Sono realizzati in acciaio inox, con contenitore in plastica compatibile al contatto alimentare secondo le normative vigenti. All'interno del contenitore si possono collocare creme o bevande, da erogare attraverso il comodo rubinetto, azionabile da una leva. Il distributore di creme calde ha una forma compatta e dimensioni ridotte, utilizzabile su qualsiasi bancone bar o tavolo per un'erogazione semplice di creme e bevande quali tè e infusi. Dispenser creme calde: come funziona Il dispenser di creme calde è dotato di un termostato regolabile che mantiene il contenuto della vasca in plastica alla temperatura desiderata. In questo modo, a ogni erogazione è possibile controllare la quantità di prodotto versato mantenendo un calore costante, senza dispersione. L'erogazione è controllata attraverso una leva posta sulla parte frontale dei distributori di creme. In questo modo si previene anche lo spreco di prodotto, che può essere così controllato totalmente da parte di chi utilizza l'erogatore. Il dispenser di creme può essere collocato anche in sala colazione per consentire ai clienti di hotel e alberghi di provvedere all'erogazione in maniera autonoma. Dispenser erogatore creme calde su Ristoattrezzature Tutti i dispenser di creme calde in vendita su Ristoattrezzature sono dotati di marchio CE.

## Dimensioni

Altezza alzatina	100 mm
Dimensioni esterne	1900x600x850 mm