



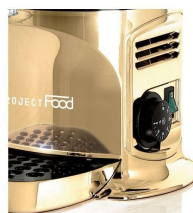
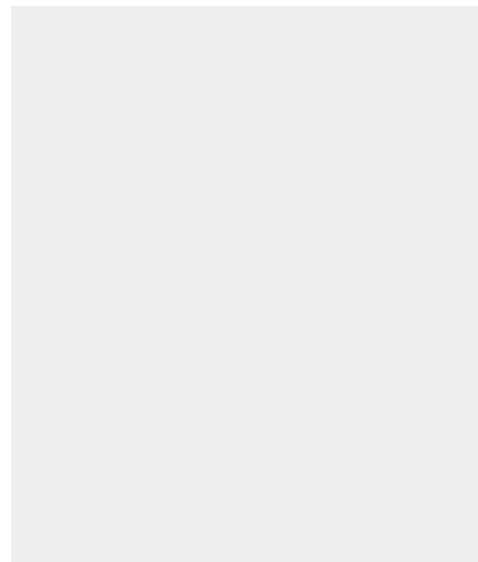
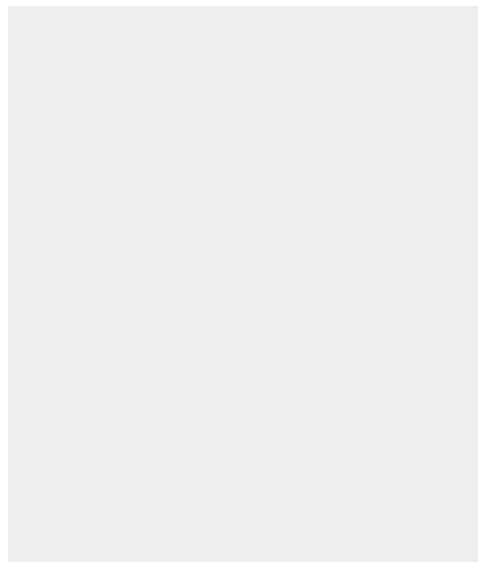
PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

DISPENSADOR DE CHOCOLATE DORADO DE 3 LITROS PARA CREMAS Y CHOCOLATE

SKU: SCI30





PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DISPENSADOR DE CHOCOLATE PROFESIONAL DE 3 LITROS PARA CREMA Y CHOCOLATE CALIENTE

El dispensador de chocolate profesional de ProjectFood, es útil en bares, heladerías y pastelerías para preparar **cremas calientes y chocolate caliente**.

Esta máquina tiene una robusta **estructura de plástico**. El **contenedor de 3 litros es de policarbonato**.

El distribuidor es **fácil de usar** gracias a la presencia de un **termostato manual**.

Para facilitar la limpieza el **contenedor es extraíble**.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Contenedor de policarbonato
- Cable y enchufe de alimentación

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	6 kg
Dimensiones	34 × 39 × 55 cm
Dimensiones	L240xP290xH410
Capacidad contenedor (lt)	3 lt
Regulación de la temperatura de la bebida	Manual
Nivel de ruido (db)	Inferior a 70 db
Termostato ajustable	Manual
Voltaje	230 V/50 Hz
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Potencia absorbida (watt) 800 Watt