



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 NEGRO DE 3 LITROS PARA CREMAS Y CHOCOLATE

SKU: SCI3N





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

Compra 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** y un **contenedor de policarbonato de 3 litros**.

El distribuidor es **fácil de usar** gracias a la presencia de un **termostato manual** y 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
Termostato ajustable	Manual
Nivel de ruido (db)	Inferior a 70 db
Voltaje	230 V/50 Hz
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia absorbida (watt)	800 Watt