

Distributeur de chocolat chaud

274149

Le chauffement par bain-marie évite que le chocolat brûle. Le fond de la marmite est fait en inox. Les parois sont faits en polycarbonate. Bac égouttoir avec indicateur de niveau, afin d'éviter le débordement. Protection de surchauffe. Le chocolat est mélangé en continu automatiquement, ce qui donne une consistance homogène. Robinet spécial "anti-goutte" Plage de température: 65° à 85°C. Température d'environnement nécessaire: 10° à 32°C



Caractéristiques

Voltage : 230 Nécessite un électricien : Non

Matières : PC (Polycarbonate), Inox

Emballé par : 1 Type d'emballage : Boîte Largeur (mm) : 415 Profondeur (mm) : 300 Hauteur (mm) : 580 : 10 Volume utilisable (L) Puissance (fournie) (W) : 1006 Programmable : Non

Measurements : 415x300x(H)580

Spécifications de transport

EAN : 8711369274149
Intrastat code : 84198180
Gross weight (kg) : 10.2
Poids net (kg) : 8.05

Sales units per pallet : 12 Plastic packaging (gram) : 755

HENDI B.V.

Innovatielaan 6 6745 XW De Klomp, The Netherlands T: +31 (0)317 681 040 E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12 62-023 Robakowo, Poland T: +48 61 6587000 E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15 5112 Lamprechtshausen, Austria T: +43 (0) 6274 200 10 0 E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14 Brașov, 500164, Romania T: +40 268 320330 E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str. 18346 Moschato, Athens, Greece T: +30 210 4839700 E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4 39100 Bolzano (BZ), Italy T: 800 727 438 E: office.italy@hendi.eu