Dispensador de chocolate quente

274125

O sistema de aquecimento em banho-maria evita que o chocolate quente queime no fundo. Fundo do recipiente em aço inoxidável. Paredes laterais em policarbonato. Tabuleiro escorredor com aviso indicador flutuante quando está cheio. Proteção contra sobreaquecimento. O movimento contínuo garante a homogeneidade da consistência do chocolate. Torneira antigotas especial. Intervalo de temperaturas: 65 a 85°C. Temperatura ambiente necessária: 10 a 32°C.

Especificações

Voltagem	: 230
Eletricista necessário	: Não
Materiais	: PC (Policarbonato), Aço inoxidável
Embalagem de	: 1
Tipo de embalagem	: Caixa
Comprimento (mm)	: 440
Largura (mm)	: 360
Altura (mm)	: 471
Volume utilizável (L)	: 5
Potência (entrada) (W)	: 1006
Programável	: Não
Measurements	: 440x360x(H)471

Especificações de transporte

EAN	: 8711369274125
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 9.31
Peso líquido (kg)	: 7.41
Sales units per pallet	: 18
Plastic packaging (gram)	: 1172

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

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

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

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

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

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