



HOLITY.COM

Calentador de leche profesional h227_11

Calentador de leche profesional de 10 litros, Ø 27,4 x 42,4 cm. Equipado con termostato regulable hasta 80°C y grifo con sistema antigoteo no-drip.

El **calentador de leche profesional** es una solución diseñada específicamente para las necesidades de servicio en hoteles, bed & breakfast y estructuras receptoras. Gracias a su versatilidad, el aparato resulta ideal no solo para la leche, sino también para el mantenimiento en temperatura de **vino caliente** y otras bebidas calientes durante buffets o eventos de catering. El control de la temperatura se confía a una **regulación termostática** precisa, mientras que el sistema de seguridad integrado previene daños derivados de la ebullición en seco, garantizando longevidad a los componentes internos.

Características técnicas

- **Capacidad:** 10 litros
- **Regulación térmica:** Termostato regulable hasta 80°C
- **Sistema de dispensación:** Grifo con tecnología "no drip" antigoteo
- **Potencia:** 3200 W
- **Frecuencia:** 50-60 Hz
- **Dimensiones:** Ø 27,4 x h. 42,4 cm
- **Seguridad:** Dispositivo de protección por ebullición en seco
- **Mantenimiento:** Diseño simplificado para una fácil limpieza de las superficies

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Capacidad** 1 x 10 lt
- **Temperatura regulable** si
- **Puntos de fuerza** Con grifo

Calentador de leche profesional h227_11

Calentador de leche profesional h227_11

Capacidad: 1 x 10 lt

Temperatura regulable: si

