



Dispensador 10 l para bebidas calientes h141_14

Dispensador profesional de 10L en acero inoxidable 18/10 con sistema a baño maría. Ideal para mantener calientes leche e infusiones en entornos HoReCa.

El dispensador profesional de bebidas calientes es una solución técnica avanzada para el calentamiento y el mantenimiento térmico de leche, agua e infusiones. El sistema de calentamiento a **baño maría** garantiza una distribución uniforme del calor, evitando el contacto directo de la resistencia con la bebida y preservando sus **propiedades organolépticas** a lo largo del tiempo. Diseñado para ciclos de trabajo intensivos, integra un **termostato ajustable** que permite una gestión precisa de la temperatura constante, respondiendo a las necesidades operativas de salas de desayunos y áreas de buffet.

Características técnicas

- **Material:** Acero inoxidable 18/10 de alta resistencia
- **Capacidad:** 10 litros
- **Sistema de calentamiento:** Baño maría con calentamiento rápido
- **Funcionamiento:** Automático con regulación termostática
- **Potencia máxima absorbida:** 1.5 kW
- **Tensión de alimentación:** 230 V
- **Dimensiones:** L 346 x P 440 x h 576 mm
- **Suministro de agua:** Conexión G 3/4 para agua fría
- **Equipamiento:** Grifo dispensador profesional

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Capacidad** 1 x 10 lt
- **Temperatura regulable** si
- **Puntos de fuerza** Con grifo
- **Tipos** conexión a la red de agua

Dispensador 10 l para bebidas calientes h141_14

Dispensador 10 l para bebidas calientes h141_14

Capacidad: 1 x 10 lt

Temperatura regulable: si

