



## Dispensador doble para bebidas calientes h141\_15

Dispensador doble profesional en acero inoxidable 18/10 de 10 litros totales, con calentamiento al baño maría y dos calderas independientes para buffet HoReCa.

El **dispensador doble profesional** es una solución técnica avanzada para el calentamiento y la distribución de bebidas en contextos de gran afluencia. Diseñado para resolver el problema de la alteración del sabor debido al calor directo, el sistema integra un método de **calentamiento al baño maría** que protege las características organolépticas del producto, manteniendo la temperatura constante sin llegar a quemar el contenido. La estructura cuenta con **dos calderas completamente independientes**, una característica fundamental que permite gestionar cargas de trabajo variables y suministrar simultáneamente diferentes tipos de bebidas.

## Características técnicas

- **Material:** Acero inoxidable 18/10 de alta resistencia.
- **Capacidad total:** 10 litros (configuración 5 litros + 5 litros).
- **Productividad:** Capacidad de servicio estimada para 50 tazas.
- **Gestión térmica:** Regulación termostática de la temperatura para un calor uniforme.
- **Configuración de calderas:** Unidad doble con posibilidad de funcionamiento individual o simultáneo.
- **Suministro de agua:** Conexión G 3/4 para carga de agua fría.
- **Parámetros eléctricos:** Potencia absorbida 1.8 kW con tensión 230 V.
- **Dimensiones:** Ancho 460 x Profundo 390 x Alto 513 mm.
- **Operatividad:** Ciclo de funcionamiento automático simplificado.

*Imagen puramente indicativa*

## INFORMACIÓN

- **Capacidad** 2 x 5 Lt
- **Temperatura regulable** si
- **Puntos de fuerza** Con grifo
- **Tipos** conexión a la red de agua

## Dispensador doble para bebidas calientes h141\_15

### Dispensador doble para bebidas calientes h141\_15

Capacidad: 2 x 5 lt

Temperatura regulable: si

