

CALENTADOR Y MANTENEDOR DE LECHE TL-10**CARACTERISTICAS**

- Termo-calentador al baño maría.
- Construcción en acero inoxidable.
- Grifería de cierre hermético anti-goteo desmontable.
- Cubeta de contenido en acero inoxidable sin soldaduras, en bruñido espejo para facilitar su limpieza. Fondo sin vértices (redondeado) para total expulsión de la leche.
- Resistencia de nicrom blindada y termostato.
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas Europeas 89 / 392 / CEE, 93 / 68 / CEE y 73 / 23 / CEE.
- Calienta y mantiene a la temperatura deseada la leche sin que se pegue a la superficie, a través de baño maría.
- Alto: 455mm
- Ancho: 305mm
- Fondo: 305mm
- Peso: 9 Kg
- Calentador y Mantenedor de Leche Ideal Uso Restaurant, Cafeterías y Hoteles de alta calidad que cumple normas sanitarias del Mercado Común Europeo.
- Termostato Regulable 30/100°C.
- Voltaje: 220volts 50Hz
- Potencia: 1500 watts
- Capacidad: 10 lts
- Procedencia: ESPAÑA