

CALENTADOR Y MANTENEDOR DE LECHE TL-5**CARACTERISTICAS**

- Voltaje: 220volts 50Hz
- Alto: 440mm
- Ancho: 250mm
- Fondo: 250mm
- Peso: 8 Kg
- 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.
- Termostato Regulable 30/100°C.
- Potencia: 1000 watts
- Procedencia: ESPAÑA
- Calentador y Mantenedor de Leche Ideal Uso Restaurant, Cafeterías y Hoteles de alta calidad que cumple normas sanitarias del Mercado Común Europeo.
- Termo-calentador al baño maría.
- Capacidad: 5 lts