

# SCHEDA TECNICA

per produrre, presentare e servire  
il tuo cibo migliore



SERVER

SERVE BETTER™



per l'ospitalità  
e il catering

info@holmejo.it

## SCALDAVIVANDE

### DI-1 92010

### Scalda Salse



- I pozzetti cilindrici sono riscaldati da un sistema termoelettrico, senza bagno d'acqua, con controllo preciso della temperatura.
- Le impostazioni di temperatura vanno da "ambiente" a 65° circa.
- Lo scalda vivande in acciaio inox con un massimo di tre pozzetti consente di mantenere una varietà di salse calde pronte all'uso.
- La pulizia è estremamente facile, le parti superiori e i contenitori possono essere facilmente rimossi.



	Modello	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Voltaggio	Watt	Peso
a	DI-1 92010	Scaldavivande a cono singolo		20.6 x 19.4 x 24.6 cm			3.6 Kg
b	DI-2 92030	Scaldavivande a cono doppio	2.8 L	20.6 x 37.1 x 24 cm	208 - 240	500	5 Kg
c	DI-3 92050	Scaldavivande a cono triplo		20.6 x 55 x 24 cm			6.8 Kg