

eurodib

SB6000



Servez soupes, sauces et ragoûts à la température idéale avec le réchaud à soupe SB6000 d'Eurodib. Conçu pour offrir fiabilité et facilité d'utilisation, cet appareil sur comptoir assure une chaleur constante et uniforme afin de maintenir des températures de service adéquates, sans altérer la texture ni la saveur.

CARACTÉRISTIQUES

- Contrôle de température constant pour maintenir des conditions de service optimales.
- Construction durable en acier inoxydable, idéale pour une utilisation quotidienne et une grande longévité.
- Utilisation simple et conviviale.
- Parfait pour les applications en libre-service et en service traiteur.
- Adapté aux établissements alimentaires de petite à moyenne envergure.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE



SPÉCIFICATIONS


Puissance : 110 V, 60 Hz, 400-475 W

Capacité : 10 qt (10 L)

Dimensions :

Largeur : 15,5 po diamètre

Hauteur : 14,5 po (36 cm)

Connexion : 
(110 V)

Poids net : 10 lb (4 kg)

Accessoires inclus

- Récipient encastrable
- Couvercle
- Collants

