

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Chauffe chocolat à tartiner ou liquide, miel, sauces, fromage 2X1 Lit**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 310 x 210 x 230

Puissance en kw: 0.32

Longueur (mm): 310

Largeur (mm): 210

Hauteur(mm): 230

 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,03

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Livré avec 2 bouteilles souples, à pression, équipées d'un bouchon adapté à 3 sorties (dosage facile)</li> <li>- Contrôle thermostatique jusqu'à 90°C, température de maintien = 50°C. (Sans surchauffe, ni dessèchement)</li> <li>- Résistance électrique autour du bac inox</li> <li>- Minuterie électronique.</li> </ul> <p>Chauffez, faite fondre, liquéfiez et maintenez à température chocolat, pâte à tartiner, miel... idéale pour vos crêpes, gaufres, gâteaux, glaces, desserts glacés, ... Résultat, praticité et hygiène assurés à 100% !</p>	Puissance (kW) 0,32 <hr/> Référence constructeur CC/NUT-2D <hr/> Hauteur (mm) 230 <hr/> Profondeur (mm) 210 <hr/> Largeur (mm) 210 <hr/> Type de branchement Monophasé <hr/> Puissance totale (kW) 0,32 <hr/> Longueur 310 <hr/> Dimensions extérieures 310 x 210 x 230 <hr/> voltage 230/1N 50-60Hz <hr/> <b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>
<b>Autres informations</b> Dimensions en mm (L x P x H): 310 x 210 x 230 Puissance en kw: 0.32 Longueur (mm): 310 Largeur (mm): 210 Hauteur(mm): 230 Volume: (m <sup>3</sup> ): 0,03 Branchement: Monophasé	