

Art.-Nr. 05-40837

**Saucen- & Schokoladenwärmer
Crema III**



Beschreibung

Der Neumärker Saucen- & Schokoladenwärmer Crema ist die ideale Lösung für das professionelle Warmhalten und Dosieren von süßen und herzhaften Saucen. Dieser professionelle Saucen- und Schokoladenwärmer hält Nuss-Nougat-Cremes und flüssige Toppings konstant warm und perfekt dosierfähig. Durch die entnehmbaren 1-Liter-Flaschen lassen sich süße oder herzhaft Soßen sauber und gleichmäßig direkt auf Desserts oder Snacks auftragen. Ideal für den schnellen Service bei hoher Nachfrage.

Sauberes & präzises Dosieren:

Entnehmbare 1-Liter-Spezialflasche mit 3 Ausgießern für schnelles und gleichmäßiges Dosieren.

Direktes, portionsgenaues Auftragen ohne Kleckern.

Perfekt für eine ansprechende Präsentation.

Gleichmäßige Erwärmung & optimale Konsistenz:

Schonende Wärme hält Saucen konstant flüssig und verarbeitungsfähig.

Ideal für empfindliche Produkte oder Käse-Saucen.

Vielleitige Einsatzmöglichkeiten

Geeignet für süße Toppings wie Karamell.

Auch für herzhaftere Saucen

Perfekt für Crêpes, Waffeln, Desserts und Snacks.

Durchdachtes System & am

Trockenbeheiztes System – kein Wasserbad erforderlich.

Abnehmbare Displayfläche zur Platzierung eines Glases (z. B. Marmelade, Honig oder Creme).

Kompakte Bauweise für den Einsatz auf Theke, Buffet oder im Foodtruck.

Ideal für schnellen Service bei hoher Nachfrage.

Entwickelt für Gastronomie, Bäckereien und Catering.

Technische Details:

Kapazität: 3x 1 Liter Flasche.

Inkl. 3 Flaschen mit 3 Ausgießern.

Temperaturbereich bis ca. 60 °C.

Ein-/Ausschalter, Thermostatregelung und Kontrollleuchte.



Technische Daten

	Elektr. Leistung:	510 W
	Spannung:	230V
	Netzfrequenz:	50HZ / 60Hz
	Breite x Tiefe x Höhe:	225 x 510 x 330 mm
	Netto-Gewicht :	4 kg
	Inhalt / Kapazität:	3x 1 Liter