



Server Products Hot Fudge

De Hot Fudge met pomp en verwarmde bek warmt sauzen en toppings op "au bain marie". De **regelbare thermostaat** kan je instellen **tussen 0°C en 99°C** om oververhitting of uitdroging tegen te gaan. Dit pompsysteem gebruik je zowel direct uit blik als met bijgeleverd RVS recipiënt. De pomp kan je volledig demonteren en uitrusten met kraagjes om de hoeveelheid per pompbeurt te bepalen (7 - 14 - 21 - 30 ml). De Hot Fudge wordt standaard geleverd met 3 frontpanelen (chocolade, caramel en kaas).

- ▶ geborsteld RVS + Thermoset
- ▶ regelbare thermostaat : 0°C - 99°C
- ▶ verdeling uit blik of recipiënt
- ▶ inclusief RVS recipiënt [SER-9000](#)
- ▶ 230V - 50Hz
- ▶ 517 Watt
- ▶ 394 x 227 x 392 mm

Art.nr.	ACO
SER-0001	80840



Server Products ronde dispenser voor warme toppings

De ronde dispenser warmt sauzen en toppings op "au bain marie". De **regelbare thermostaat** kan je instellen **tussen 38°C en 93°C** om oververhitting of uitdroging tegen te gaan. Dit pompsysteem gebruik je zowel direct uit blik als uit bijgeleverd RVS recipiënt. De pomp kan je volledig demonteren en uitrusten met kraagjes om de hoeveelheid per pompbeurt te bepalen (7 - 14 - 21 - 30 ml). Deze dispenser is niet uitgerust met verwarmde bek.

- ▶ blinkend RVS
- ▶ regelbare thermostaat : 38°C - 93°C
- ▶ inclusief RVS recipiënt [SER-9000](#)
- ▶ uitloopbek ± 110 mm
- ▶ 230V - 50Hz
- ▶ 500 Watt
- ▶ ø197 x 390 mm

Art.nr.	ACO
SER-0002	82110



Server Products RVS recipiënt

- ▶ geborsteld RVS
- ▶ voor hot fudge en ronde dispenser
- ▶ 2,8 liter
- ▶ ø155 x 172 mm

Art.nr.	ACO
SER-9000	94009