

DESPACHADOR DE QUESO CON BOMBA CALEFACCIONADA DE 4.5 L

## MODELO LFZ-04B



### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FABRICADO EN ACERO 201 INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR.
- CON BOMBA CALEFACCIONADA CON TERMOSTATO AJUSTABLE DE 5 TEMPERATURAS.
- MARCA MIGSA
- FOCO PILOTO INDICADOR DE ENCENDIDO.



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

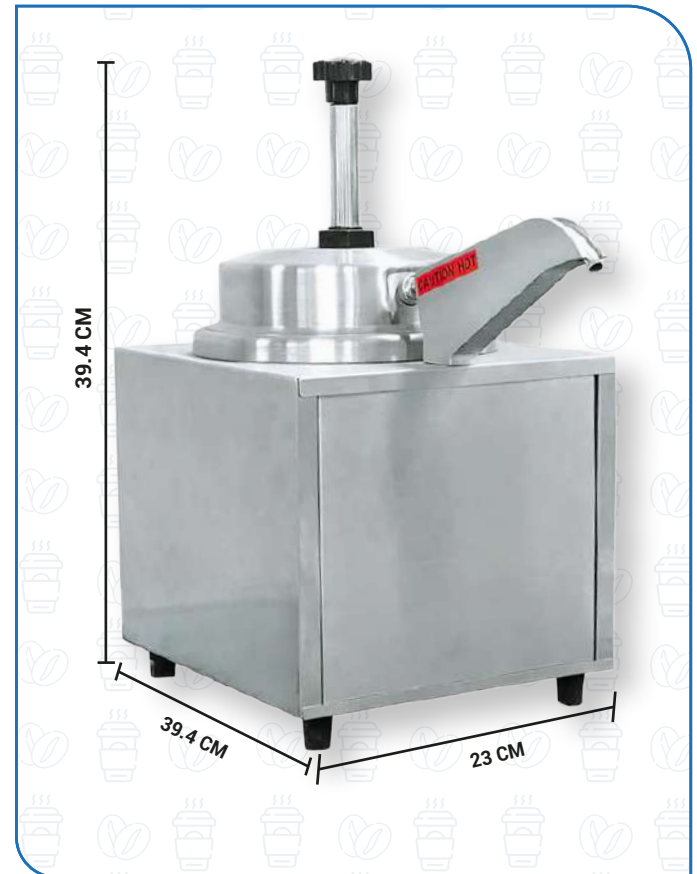
- POTENCIA DE 550 W
- TERMOSTATOS DE 50 A 300 °C
- OLLA DE 4.5 L, COMPATIBLE CON LATA DEL NO. 10.
- PESO NETO DE 3.5 KG



### RECOMENDACIONES DE USO

- EL DESPACHADOR DE QUESO CON BOMBA CALEFACCIONADA MIGSA ES IDEAL PARA MANTENER Y SERVIR QUESO, SALSAS O ADEREZOS SIEMPRE A LA TEMPERATURA PERFECTA
- FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO, CUENTA CON TERMOSTATO AJUSTABLE CON 5 NIVELES, FOCO PILOTO INDICADOR DE ENCENDIDO Y UNA OLLA DE 4.5 LITROS, COMPATIBLE CON LATA NO. 10
- SU RESISTENCIA ELÉCTRICA DE 550 W A 110-120 V / 60 HZ GARANTIZA EFICIENCIA Y RAPIDEZ, MIENTRAS QUE SU BOMBA CALEFACTORA FACILITA UNA DOSIFICACIÓN PRECISA
- CON UN PESO NETO DE 3.5 KG, ES UNA HERRAMIENTA PRÁCTICA, COMPACTA Y ESENCIAL PARA COCINAS PROFESIONALES
- SIRVE CON CALIDAD Y CONSERVA LA TEMPERATURA IDEAL EN CADA PORCIÓN.

**¡OPTIMIZA TU SERVICIO CON MIGSA!**



### LATA DEL NO. 10



PAGINA WEB