



Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.
Vente de machines neuves et d'occasion.
Consulting, recettes et marketing

www.ebbo-foodconsultant.com

Téléphone : 04 93 64 94 88

contact@ebbo-foodconsultant.com

Fiche Technique
Warm&Squeeze
MàJ le : 01/01/17

WARM & SQUEEZE ONE, TWO et THREE

La WARM&SQUEEZE est idéal pour réchauffer des bouteilles à pression contenant du chocolat, des sauces et divers produits utilisés pour garnir et décorer des crêpes, des crèmes glacées et autres desserts. Grâce à Warm&Squeeze, les produits contenus dans la bouteille restent en température et peuvent être utilisés à tout moment.

- Structure en acier inox.
- Thermostat analogique pour régler la température.
- Système de réchauffement à sec.
- Bouteille comprise.



	Warm&Squeeze One 09.WS1
	110/240 V
	200 W
	2 Kg
	1 Lt
	max 60°C

	Warm&Squeeze Two 09.WS2
	110/240 V
	400 W
	3 Kg
	1 Lt x 2
	max 60°C



	Warm&Squeeze Three 09.WS3
	110/240 V
	600 W
	4 Kg
	1 Lt x 3
	max 60°C