

09/2013

Mod: CC/NUT-1S

Production code: WI/1



Diamond
catering equipment

FICHE PRODUIT

WARM IT SIMPLE



Caractéristiques

Référence	WARM IT SIMPLE
Dimensions produit	225 x 175 x 220 mm
Dimensions emballage	430 x 220 x 290 mm
Poids	3 Kg
Puissance	340 W
Volts	230 V

Argumentaire

Pour vos desserts gourmands, le Warm It permet de **réchauffer et liquidifier tout type de chocolat, pâte à tartiner, miel...** pour napper vos crêpes, gaufres, gâteaux, glaces, desserts glacés etc.

A l'heure du snacking, chauffez et maintenez à bonne température vos **saucés et fromages fondus avec le Warm It** pour faciliter vos nappages grâce à la bouteille souple à pression équipée d'un bouchon adapté!

A poser ou à encastrer, le Warm It s'adapte en tout lieu.

Simple d'utilisation: Positionnez le thermostat commutateur sur le maxi pendant 15 min puis sur 60°C pour maintenir à bonne température votre préparation.

Équipement : thermostat commutateur pour une parfaite régulation de la température sans surchauffe ni dessèchement. Résistance autour du bac inox. Minuterie électronique. Livré avec 2 bouteilles à pression munies de 3 sorties pour un dosage facile, précis et hygiénique.

Fabriqué en France.