DESSERT TREMPÉ. AUGMENTEZ VOS PROFITS.

SAUCEUSE À CORNET

Augmentez les marges et ajoutez de la variété à votre sélection de desserts - enrobez les friandises avec jusqu'à trois saveurs

Le couvercle à charnière reste ouvert pour plus de commodité

La bride empêche le récipient de bouger et empêche les gouttes de couler

L'élément chauffant à basse température élimine les brûlures – aucun bain-marie nécessaire

SAUCEUSE À CORNET Modèles DI-1, DI-2 & DI-3

SAUCEUSE À CORNET

Modèles DI-1, DI-2 & DI-3

Applications alimentaires

- Tremper les cornets de crème glacée, les fruits, les bretzels et autres friandises pour ajouter une variété de saveurs
- Garde jusqu'à trois saveurs de trempage chaud toute la journée
- Parfait pour les saveurs du moments et les éléments de menus

En Bref

La sauceuse à cornet de Server est l'équipement parfait pour ajouter un peu de variété à votre menu – L'ajout de cônes trempés et d'autres friandises ajoute instantanément de la valeur.

Construit pour plus de commodité, le haut et le bas sont amovibles pour le nettoyage et le couvercle à charnière reste ouvert pendant le trempage. La bride sur le dessus empêche les boites #10 ou les pots inox de 2.8 litres (non inclus) de glisser et empêche le trempage de couler dans le récipient.

La température est calibrée avec le choix de haut a bas avec une plage allant de température ambiante à 150°F.

SERVER
SERVE BETTER™

Bazinet Taylor
4750, rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
T : 514.735.3627 F : 514.735.9860 1.888.829.5672
275, av. Saint-Sacrement, local 165, QC, QC G1N 3Y1
T : 418.659.7170 F : 418.659.3682
www.bazinet-taylor.ca

DONNER DU BONHEUR

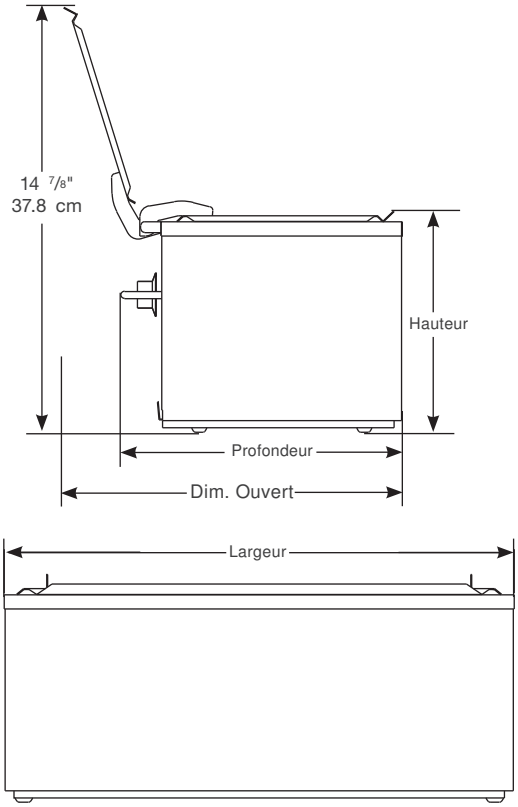
SAUCEUSE À CORNET
Modèles DI-1, DI-2 & DI-3

Description

Les sauceuses à cornet de Server modèles DI-1, DI-2 et DI-3 sont construits en acier inoxydable avec un couvercle à charnière qui reste ouvert pendant le trempage et des panneaux supérieurs et inférieurs amovibles. Le dessus est doté d'une bride pour maintenir le pot en place et empêcher les gouttes dans l'unité. Un élément chauffant tubulaire est contrôlé par un thermostat réglable et fournit de la chaleur par convection naturelle. Les températures varient de la température ambiante à 150 ° F (66 ° C). Capacité de boites #10 du fabricant ou des pots en acier inoxydable de 2.8 L (non inclus). Listé NSF. Homologué C-UL-US.

Code de produit

☐	Sauceuse 1 trou	DI-1 92000
☐	Sauceuse 2 trous	DI-2 92020
☐	Sauceuse 3 trous	DI-3 92040



Spécifications

Numéro d'article	Capacité	Dimensions (hauteur x largeur x profondeur)	Dimension Ouvert	Poids	
92000	(1) 3 qt (1) 2.8 L	8 1/8" x 7 5/8" x 9 11/16" 20.6 x 19.4 x 24.6 cm	11" 27.9 cm	7 lb 3.6 kg	120V 100W .8A
92020	(2) 3 qt (2) 2.8 L	8 1/8" x 14 5/8" x 9 7/16" 20.6 x 37.1 x 24 cm	10 3/4" 27.3 cm	9 lb 5 kg	120V 120W 1A
92040	(3) 3 qt (3) 2.8 L	8 1/8" x 21 5/8" x 9 7/16" 20.6 x 55 x 24 cm	10 3/4" 27.3 cm	11 lb 6.8 kg	120V 180W 1.5A

La prise est NEMA 5-15P avec un cordon de 72 "(183 cm)

Modèles 230V également disponibles

NSF c UL US LISTED CE

Accessoires

☐	Pot en acier inoxydable 2.8L	94009
☐	Couvercle de rangement, pour pot inox	94008

Articles connexes

Le réchauffeur de garniture FSP avec pompe et le présentoir de garniture FSPW vous permettent de garnir les desserts avec du fudge, du caramel et d'autres sauces à partir d'une boîte # 10 ou d'une poche avec notre kit de conversion Can2Pouch ™.

FSP
82060

Can2Pouch Conversion Kit
81184

FSPW
81140

SERVER