Distributeur de sauce Vogue 340ml transparent



Codes produits :

Référence : K657

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 200
Matière: Polyéthylène
Matière: Plastique
Couleur 2: Transparent
Diamètre (mm): 58
Origine: Chine
Contenance: 0,34 L
Dimensions: 200(H) x 58(Ø) mm
Poids: 50 g
Couleur 1: Transparent

Distributeur de sauce Vogue 340ml transparent, Vogue, 200(H) x 58(Ø) mm. Il s'utilise en restauration pour conditionner et distribuer sauces et condiments.

- **Contenance 0,34 L**
- **Dimensions 200(H) x 58(Ø) mm**
- **Poids 50 g**
- **Couleur Transparent**

Distributeur de sauce Vogue 340ml transparent, Vogue, 200(H) x 58(Ø) mm, poids 50 g.

Ce distributeur de sauce s'intègre à un poste de distribution en restauration commerciale ou collective, pour conditionner et servir sauces, condiments ou préparations liquides à la commande ou en self-service.

Distributeur de sauce Vogue 340ml transparent

Hauteur 200 mm, diamètre 58 mm, poids 50 g, contenance 0,34 L.

Caractéristiques techniques

- **Contenance : 0,34 L**
- **Dimensions : 200(H) x 58(Ø) mm**
- **Poids : 50 g**
- **Matière : Plastique / Polyéthylène**
- **Couleur : Transparent**

Conception et manipulation

- **Bouchon à vis et goulot large pour un remplissage facile**
- **Code couleur pour repérer la sauce**

Utilisation

Ce distributeur de sauce s'intègre à un poste de distribution en restauration commerciale ou collective, pour conditionner et servir sauces, condiments ou préparations liquides à la commande ou en self-service.

Entretien

La conception facile à nettoyer permet de réutiliser la bouteille de façon répétée en cuisine professionnelle.

- **Contenance 0,34 L**
- **Dimensions 200(H) x 58(Ø) mm**
- **Poids 50 g**
- **Couleur Transparent**

Questions fréquentesQuelle est sa contenance ?

0,34 L.

Quelles sont ses dimensions ?

200(H) x 58(Ø) mm.

Quel est son poids ?

50 g.

De quelle couleur est ce distributeur ?

Transparent.

Peut-on surveiller le niveau de remplissage ?

Oui, le matériau transparent permet de surveiller le niveau de remplissage en cours de service.