



WI/1

Single



WI/2

Double



WI/DP

encastré / built-in



Video Warm-It

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
WI / 1	170 W	225 x 225 x 255 mm	1 l	2 kg	230 V
WI / 2	340 W	225 x 310 x 255 mm	2 x 1 l	3 kg	230 V
WI / DP	170 W	225 x 175 x 220 mm	1 l	2 kg	230 V
BE 1/3	-	225 x 410 x 255 mm	2 l	3 kg	-

• **Chauffe-chocolat/sauce à sec pour réchauffer et liquéfier** chocolat, pâte à tartiner, miel, caramel ... en desserts, et aussi sauces, fromage fondu... pour le snacking salé.

• Préchauffage à 75°C pendant 15 min. Maintien à température à 40°C.

• Nappage hygiénique, économique et précis grâce à la bouteille pression et son bouchon 3 sorties.

BE 1/3 : maintien du bac eutectique à vide 8h au congélateur puis conservation de toute pâte pendant 3h à l'air libre selon les normes d'hygiène et sanitaires.

Équipement : régulateur de température, résistance autour du bac inox, présentoir amovible. Livré avec 2 bouteilles à pression (Ø 85mm, H : 250 mm).



Bac eutectique /
Eutectic container

• **Dry chocolate/sauce warmer to reheat and melt** chocolate, hazelnut topping, honey, caramel ... for desserts, and also sauces, cheese... for savoury snacking.

• Preheating at 75°C during 15 min. Keep warm at 40°C.

• Hygienic, economic and precise topping thanks to the squeeze bottle with 3 exits.

BE 1/3: eutectic container in the freezer during 8 hours, then batter kept outdoors during 3h according to hygiene and sanitary standards.

Features: heat regulation, heating element around the round stainless steel container, removable display support. Supplied with 2 squeeze bottles (Ø 85mm, H: 250 mm).