

WARM&SQUEEZE

SCALDA-SALSE

TOPPING WARMERS

CALIENTA-ADEREZOS

CHAUFFE SAUCE

SOSSEWÄRMER

■ ■ ■ **WARM&SQUEEZE** è ideale per scaldare bottiglie a pressione contenenti cioccolato, salse e prodotti vari utilizzati per guarnire e decorare crepes, gelati e altri dessert. Grazie a Warm&Squeeze i prodotti contenuti nella bottiglia rimangono in temperatura e possono essere utilizzati in qualsiasi momento.

- Struttura in acciaio inox.
- Termostato analogico per regolare la temperatura.
- Sistema di riscaldamento a secco.
- Bottiglia inclusa.

■ ■ ■ **WARM&SQUEEZE** is the perfect device to warm squeeze bottles containing chocolate, sauces and several other products used to trim and decorate crêpes, ice-creams and other desserts. Warm&Squeeze will hold the temperature of the products inside the bottle so that they can be used at any time.

- Stainless steel structure.
- Analogue thermostat to adjust temperature.
- Dry heating system.
- Bottle included.

■ ■ ■ **WARM&SQUEEZE** es ideal para calentar botellas a presión que contienen chocolate, salsas y productos diversos empleados para adornar y decorar panqueques, helados y otros postres. Gracias a Warm&Squeeze los productos contenidos en la botella permanecen en temperatura y pueden ser utilizados en cualquier momento.

- Estructura de acero inoxidable.
- Termostato analógico para regular la temperatura.
- Sistema de calentamiento en seco.
- Botella incluida.

■ ■ ■ **WARM&SQUEEZE** est idéal pour réchauffer des bouteilles à pression contenant du chocolat, des sauces et des produits divers utilisés pour garnir et décorer des crêpes, des crèmes glacées et d'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** ist ideal für das Erwärmen von Schokolade, Soßen, und verschiedenen für das Garnieren und Dekorieren von Crêpes, Eis und sonstigen Desserts verwendeten Erzeugnissen enthaltenden Druckflaschen. Dank Warm&Squeeze bleiben die in der Flasche enthaltenen Produkte auf Temperatur und können jederzeit verwendet werden.

- Edelstahlrahmen.
- Analog-Thermostat zur Temperaturregulierung.
- Trockenheizung.
- Inklusive Flasche.



	Warm&Squeeze One
	09.WS1
	110/220 V
	200 W
	2 kg
	15x21x18 cm
	1 L
	max 60°C



	Warm&Squeeze Two
	09.WS2
	110/220 V
	400 W
	3 kg
	27x21x18 cm
	1 L x 2
	max 60°C



	Warm&Squeeze Three
	09.WS3
	110/220 V
	600 W
	4 kg
	27x30x18 cm
	1 L x 3
	max 60°C