

eurodib

SB6000



Serve soups, sauces, and stews at optimal temperature with Eurodib's SB6000 soup kettle. Designed for reliability and ease of use, this countertop unit provides consistent, even heat to maintain proper serving temperatures without affecting texture or flavor.

FEATURES

- Consistent temperature control to maintain optimal service temperatures.
- Durable stainless steel construction for daily use and long-lasting reliability.
- Simple and user-friendly operation.
- Ideal for self-service and catering applications.
- Suitable for small to medium-sized food establishments.



PARTS AND
LABOR



SPECIFICATIONS


Power: 110 V, 60 Hz, 400-475 W

Capacity: 10 qt. (10L)

Dimensions:

Width: 12.5" diameter

Height: 14.5" (36 cm)

Connection: 
(110 V)

Net weight: 10 lb (4 kg)

Included accessories

- Food insert
- Lid
- Stickers



eurodib

SB6000



Servez soupes, sauces et ragoûts à la température idéale avec le réchaud à soupe SB6000 d'Eurodib. Conçu pour offrir fiabilité et facilité d'utilisation, cet appareil sur comptoir assure une chaleur constante et uniforme afin de maintenir des températures de service adéquates, sans altérer la texture ni la saveur.

CARACTÉRISTIQUES

- Contrôle de température constant pour maintenir des conditions de service optimales.
- Construction durable en acier inoxydable, idéale pour une utilisation quotidienne et une grande longévité.
- Utilisation simple et conviviale.
- Parfait pour les applications en libre-service et en service traiteur.
- Adapté aux établissements alimentaires de petite à moyenne envergure.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE



SPÉCIFICATIONS


Puissance : 110 V, 60 Hz, 400-475 W

Capacité : 10 qt (10 L)

Dimensions :

Largeur : 15,5 po diamètre

Hauteur : 14,5 po (36 cm)

Connexion : 
(110 V)

Poids net : 10 lb (4 kg)

Accessoires inclus

- Récipient encastrable
- Couvercle
- Collants

