



NON FOOD

CONFETTURA

DISPENSER JAM IN JAR MENZ&GASSER N.1



CODICE
22365

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il dispenser JAM in JAR presenta una struttura solida e al tempo stesso compatta in grado quindi di sfruttare al meglio gli spazi sul buffet della colazione.

Il design sviluppato in Italia è minimalista e funzionale, per adattarsi agli ambienti più diversi; la cura dei dettagli, lo studio dell'ergonomia e i materiali impiegati trasmettono all'utilizzatore un'elevata sensazione di qualità. La struttura in acciaio e il ridotto numero di componenti garantiscono stabilità, facilità d'uso e durata nel tempo.

DIMENSIONI E STRUTTURA

- **Ingombri contenuti:** 11 cm x 28 cm x 35 cm
- **Estrema stabilità:** grazie a piedini in gomma, solidità della struttura, qualità e precisione degli assemblaggi, poche componenti
- **Utilizzo e pulizia:** semplice, veloce ed intuitivo

UTILIZZO

Oltre al miele di fiori e alle creme spalmabili, JAM in JAR offre una scelta di confetture cremose, al 50% di frutta, certificate kosher, halal e vegan per una clientela internazionale e multietnica (cod. 22360, 22361, 22362, 22363, 22364, 22378, 22379, 22380, 22382).

Grazie al beccuccio opzionale (cod. 22366), JAM in JAR permette di farcire brioche e croissant in maniera facile, pulita e calibrata.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it