



Vitrine chauffante professionnelle h215_175

Vitrine professionnelle de comptoir. Structure en acier inox, 3 grilles et éclairage interne. Distance entre les grilles : 90mm. Capacité : 43 litres.

Cette vitrine est idéale pour présenter des aliments à conserver au chaud. Elle est idéale pour les comptoirs de boulangeries ou de restaurants. Le produit est fabriqué à partir d'acier inoxydable, avec une porte sur le devant pour accéder à l'intérieur. La température peut être réglée de 30°C à 85°C à l'aide d'un bouton. Les aliments peuvent être répartis sur 3 grilles en acier éclairées par une LED interne. Un bac à eau se trouve sur la base pour humidifier l'air.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L 350x P350x H520mm
- Branchement : 230 V - 50 Hz - 0.6 kW
- 3 grilles réglables en hauteur
- Distance entre les grilles : 90 mm
- Porte arrière
- Éclairage interne
- Récipient à eau pour l'humidification de l'air
- Contrôle manuel de la température
- Poids : 14.5kg
- Capacité : 43 litres
- Température : + 30°C / + 85°C

INFORMATIONS

- **Type** chauffant
- **nombre d'étages** 3
- **avantages** avec éclairage
- **Largeur en mm** 350.0000
- **Profondeur en mm** 350.0000
- **Hauteur en mm** 520.0000



Vitrine chauffante professionnelle h215_175

Type: riscaldata

Numero ripiani vetrina_bar: 3

Larghezza in mm: 740 mm

Profondità in mm: 739 mm

Altezza in mm: 738 mm