



Vetrina riscaldata per croissant h110_117

Vetrina bar con riscaldamento a secco. Capacità: 120 lt. Dimensioni: L69 x P60 x H67 cm.

Vetrinetta riscaldata per bar, pasticcerie e panifici. Ideale per l'esposizione e il mantenimento in caldo di brioches, croissant, pasticcini, torte dolci e salate. Dotata internamente di **3 griglie per l'appoggio di piatti e vassoi** e **illuminazione a LED** per assicurare una buona visibilità e donare alla vetrina un aspetto più elegante. Il riempimento avviene dalla parte posteriore ed in più è possibile **regolare la temperatura mediante termostato**.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L69 x P60 x H67 cm
- Materiale: acciaio inox
- Riscaldamento a secco
- Temperatura da 30°C a 90°C
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Capacità: 120 litri
- Serbatoio dell'acqua per l'umidificazione dell'aria
- Riempimento nella parte posteriore
- Riempimento nella parte posteriore
- Dimensione griglia superiore: L63 x P33.5 cm
- Dimensioni griglia intermedia: L63 x P37 cm
- Dimensioni griglia inferiore: L63 x P40 cm
- Potenza: 1.100 W / 230 V
- Peso: 36.2 Kg

INFORMAZIONI

- **tipologia vetrina** riscaldata
- **numero ripiani** 3
- **punti di forza vetrina** con illuminazione, con termostato regolabile
- **larghezza in mm** 690.0000
- **profondità in mm** 600.0000
- **altezza in mm** 670.0000

Vetrina riscaldata per croissant h110_117



Vetrina riscaldata per croissant h110_117

Tipologia_vetrina_bar: riscaldata

Numero_ripiani_vetrina_bar: 3

Larghezza in mm: 690 mm

Profondità in mm: 600 mm

Altezza in mm: 670 mm

Puntidiforza_vetrina_bar:

con illuminazione

con termostato regolabile