



Vetrina riscaldata professionale h215_175

Vetrina professionale da banco. Struttura in acciaio inox, 3 griglie e luce interna. Distanza tra le griglie: 90mm. Capacità: 43 litri.

La vetrina in oggetto è ideale per l'esposizione di pietanze da mantenere calde. Ideale per banconi di **bar o rosticcerie**. Il materiale utilizzato è l'**acciaio inox**, con **porta** sulla parte **frontale** del prodotto per accedere all'interno. La temperatura è oscillabile dai **30° agli 85°**; la regolazione è possibile attraverso una **manopola**. Il cibo è divisibile su **3 griglie in acciaio** illuminate da un **led interno**. Sulla base è presente una vaschetta per l'acqua per umidificare l'aria.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L 350x P350x H520mm
- Collegamento: 230 V - 50 Hz - 0.6 kW
- 3 griglie regolabili in altezza
- Distanza tra le griglie: 90 mm
- Porta anteriore
- Illuminazione interna
- Vaschetta dell'acqua per umidificare l'aria
- Controllo manuale della temperatura
- Peso: 14.5kg
- Capacità: 43 litri
- Temperatura: + 30 / + 85° C

INFORMAZIONI

- **tipologia vetrina** riscaldata
- **numero ripiani** 3
- **punti di forza vetrina** con illuminazione
- **larghezza in mm** 350.0000
- **profondità in mm** 350.0000
- **altezza in mm** 520.0000



Vetrina riscaldata professionale h215_175

Tipologia_vetrina_bar: riscaldata

Numero_ripiani_vetrina_bar: 3

Larghezza in mm: 350 mm

Profondità in mm: 350 mm

Altezza in mm: 520 mm

Puntidiforza_vetrina_bar: con illuminazione / con termo