



Vetrina calda professionale da banco con ripiani girevoli, cap. 108 lt.

Prezzo 742.00 Euro

La vetrina riscaldata concepita, progettata e sperimentata per l'esposizione di prodotti di pasticce

[visit website]

Descrizione prodotto

La vetrina riscaldata concepita, progettata e sperimentata per l'esposizione di prodotti di pasticceria da forno, brioches, croissants, muffins. Caratteristica peculiare è il design dalla forma di torre con fianchi ed antine in vetro trasparente, allo scopo di ottenere una migliore valorizzazione del prodotto esposto. struttura di supporto, in inox alla quale sono applicati i fianchi in vetro, è in lamiera di acciaio inox spessore 0,8 mm, a finitura lucida, ripiani intermedi con interspazio maggiore. La robusta struttura di supporto, alla quale sono applicati i fianchi in plexiglas, è in lamiera di acciaio inox spessore 0,8 mm, a finitura lucida. Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione. ripiani intermedi con interspazio maggiore. Il riscaldamento è ottenuto con una resistenza corazzata inox, controllata da un termostato 30/70° C e lampada spia. Completa l'impianto elettrico un interruttore luminoso ed un cavo plug-in con spina.

Ulteriori informazioni

Capacità: 108 litres / 4x ø 350 mm

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 470 x 470 x 870

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 1,2

Temperatura: +30°/+90°C ventilated

Volt: 230

Modello: 9971H

Descrizione magazzino: Negozio Casteggio

Tier Price:

