

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: