**Kabeljau: 3455**

## Warmhaltevitrine für Feinkost



### Beschreibung

Eine Vitrine, die speziell für die Präsentation und den Verkauf von frittierten Speisen, überbackenem Gemüse, verschiedenen Braten usw. entwickelt wurde. Trockene Warmhaltevitrine, +30 °C bis +90 °C, mit zwei gepanzerten Heizelementen à 1800 Watt, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleisten. Innovatives Design mit großzügigem Sichtbereich und doppelter Ablagefläche, inklusive 6 GN-Schalen der Größe 2/3. Hochleistungs-LED-Beleuchtung mit energieeffizientem Kaltlicht für eine bessere Sichtbarkeit der Produkte. Gehäuse aus Edelstahl, Seitenwände und gebogene Frontscheibe aus gehärtetem Glas, hintere Schiebetüren aus Plexiglas, leicht herausnehmbar. Herausnehmbare Wanne zum Auffangen von Kochflüssigkeiten. Klappbare Frontscheibe zur einfachen Reinigung des Geräts. Digitaler Thermostat. Erhältlich in Schwarz.
Stromversorgung 230 V.

### Abmessungen

| | |
|---|---|
| Außenmaße | 1110x510x635 mm |

### Technisches Datenblatt

| | |
|---|---|
| Behälter | 6 Nr |
| Betriebstemperatur | +30 +90 °C |
| Elektrische Leistung | 1,8 kW |
| Häufigkeit | 50 Hz |
| Nettogewicht | 65 kg |
| Spannung | 230 V |
| Stromversorgung | Elektrisch |