Bacalao: 3455

Vitrina caliente de gastronomía



Descripción

Vitrina diseñada para la exposición y el servicio de alimentos fritos, verduras gratinadas, asados diversos, etc. Vitrina caliente de secado, +30 °C/+90 °C, con doble resistencia blindada de 1800 vatios, que garantiza una difusión homogénea del calor. Diseño innovador con amplia superficie de visión y doble superficie de apoyo, con 6 bandejas GN 2/3 incluidas. Iluminación LED de alta potencia, luz fría de bajo consumo energético, para garantizar una mayor visibilidad de los productos. Estructura de acero inoxidable, laterales y cristal curvo de vidrio templado, paneles traseros deslizantes de plexiglás, de fácil extracción. Bandeja extraíble para la recogida de los líquidos de cocción. Apertura del cristal frontal abatible, para facilitar la limpieza del aparato. Termostato de control digital. Disponible en color negro.
Alimentación de 230 V.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	1110x510x635 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Contenedores	6 Nr
Frecuencia	50 Hz
Peso neto	65 kg
Potencia eléctrica	1,8 kW
Temperatura de funcionamiento	+30 +90 °C
Tensión	230 V