Morue: 3455

Vitrine chauffante de produits gastronomiques



Description

Vitrine conçue pour la présentation et le service d'aliments frits, de légumes gratinés, de rôtis divers, etc. Présentoir chauffant à sec, +30 °C/+90 °C, double résistance blindée de 1 800 watts, garantissant une diffusion homogène de la chaleur. Design innovant avec une grande surface de visibilité et une double surface d'appui, comprenant 6 plateaux GN 2/3 fournis. Éclairage LED haute puissance, lumière froide à faible consommation d'énergie, pour garantir une meilleure visibilité des produits. Structure en acier inoxydable, parois latérales et vitre incurvée en verre trempé, panneaux coulissants arrière en plexiglas, faciles à retirer. Bac amovible pour la collecte des liquides de cuisson. Ouverture de la vitre avant par abattant, pour faciliter le nettoyage de l'appareil. Thermostat de contrôle numérique. Disponible en noir.
Alimentation 230 V.

Dimensions

Dimensions extérieures	1110x510x635 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Conteneurs	6 Nr
Fréquence	50 Hz
Poids net	65 kg
Puissance électrique	1,8 kW
Température de fonctionnement	+30 +90 °C
Tension	230 V