

Espositore caldo, professionale vetri scorrevoli lato servizio cap.160 lt. bacinella estraibile umidificazione aria

Prezzo 763.00 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 30/90° C e lampada spia. Completa l'impianto elettrico un interruttore luminoso ed un cavo plug-in con spina.

Ulteriori informazioni

Capacità: 160 litres

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 856 x 568 x 698

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 1,5

KW gas: -

Temperatura: +30°C/+90°C ventilated

Volt: 230

Modello: 8554H

kcal: .0000000

Tier Price:

8554h.jpg