

Vitrine de maintien au chaud BW10



▶ Vitrine de maintien en température pour produits de boulangerie et snacks

✓ 1 Niveau

▶ Surface de pose :

✓ CNS 18/10

✓ Dimensions : L 475 x P 335 mm

✓ Hauteur intérieure : 155 mm



▶ Commande bilatérale

✓ Chaque fois 1 porte abattante

Description

Vitrine de maintien au chaud avec un niveau pour des plaisirs gustatifs parfaitement présentés. Grâce à l'air chaud et humide, les aliments sont encore chauds et juteux, comme s'ils sortaient du four, même après avoir été conservés pendant plusieurs heures. Deux portes rabattables à l'avant et à l'arrière permettent de retirer et d'équiper facilement des deux côtés.

Caractéristiques

• Hauteur intérieure :	155 mm
• Matériau de la surface de pose :	CNS 18/10
• Type de vitrage :	Vitrage sur tout le tour
• Nombre de niveaux :	1
• Dimensions surface de présentation :	L 475 x P 335 mm
• Plage de température :	de 30 °C à 85 °C
• Réglage de la température :	En continu
• Nombre de portes :	2
• Type de porte :	Porte à trappe
• Position de la porte :	Des deux côtés
• Bac d'eau pour l'humidification de l'air :	Oui
• Commande :	Manette
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Témoin lumineux de contrôle :	Chauffe
	Marche/arrêt
• Propriétés :	-
• Puissance :	0.25 kW 230 V 50/60 Hz



▶ Bac d'eau pour l'humidification de l'air

▶ Continuer à la page suivante

Vitrine de maintien au chaud BW10

- Matériau : CNS 18/10
Plexiglas
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 500 x P 390 x H 280 mm
- Poids : 10,6 kg

