

Cod: 11048962779

Vetrina riscaldata calda 101,5x37x26h cm 5 vaschette gn 1/3 da banco per antipasti e gastronomia 0 +60 °C



Descrizione

Le vetrine sono realizzate per la conservazione a breve termine, la presentazione e la vendita di sushi ma anche panini, carne, pollame, insalate, dolci nei bar, ristoranti e negozi.

Punti di forza:

- Temperatura ambiente +12... +25 °?, umidità relativa non superiore al 60% (Classe climatica 3)
- Corpo in acciaio
- Profondità del piano espositivo 305 mm
- Capienza 5 vaschette gn 1/3 in dotazione

Dimensioni

Dimensioni esterne	1015x370x260 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Superficie espositiva	0.27 Mq
Temperatura d'esercizio	0 +60 °C
Volume	0.013 m3

Equipaggiamento standard

In dotazione	5 vaschette gn 1/3
--------------	--------------------