

Vitrine de maintien au chaud BW20



Description

Vitrine de maintien au chaud à deux niveaux 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

• Dimensions étagère intermédiaire :	L 475 x P 335 mm
• Type de tablette intermédiaire :	Plaque perforée
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur :	Non
• Hauteur intérieure en bas :	150 mm
• Hauteur intérieure en haut :	150 mm
• Matériau de la surface de pose :	CNS 18/10
• Type de vitrage :	Vitrage sur tout le tour
• Nombre de niveaux :	2
• 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 :	4
• 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

► Continuer à la page suivante



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

✓ 2 niveaux

✓ Chauffage du niveau inférieur



► Surface de pose :

✓ CNS 18/10

✓ Dimensions, chacune : L 475 x P 335 mm

✓ Hauteur intérieure, chacun : 150 mm



► Commande bilatérale

✓ Chaque fois 1 porte abattante / niveau



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

Vitrine de maintien au chaud BW20

- Témoin lumineux de contrôle :
 - Chauffe
 - Marche/arrêt
- Propriétés :
 - Chauffage du niveau inférieur
- Puissance :
 - 0.25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Matériau :
 - CNS 18/10
 - Plexiglas
- Remarque importante :
 -
- Dimensions :
 - L 500 x P 395 x H 412 mm
- Poids :
 - 13,45 kg

