

**VITRINE FÜR WARME CROISSANTS MIT EXTRALANGEM  
EINLEGEBODEN - GEFORMTE TÜR AUS METHACRYLAT -  
400 W**



vedi prodotto online

CODICE: VEC810INOX

# SOLUZIONI FOODSERVICE

## BESCHREIBUNG:

- Ausführung in Edelstahl
- Einstöckig
- Abmessungen 80X36X(H)20 CM.
- Einphasig 220 V - 400 W - CE
- Ausgestattet mit Befeuchtungsvorrichtung

Beheizte Vitrinen aus Edelstahl mit 8 mm dicken Plex-Seiten und geformten oder abgerundeten Türen aus transparentem Methacrylat auf beiden Seiten. Ausgestattet mit herausnehmbaren Einlegeböden zur einfachen Reinigung, Beheizung durch ein elektrisches Panzerheizelement mit Thermostat zur Einstellung der Temperatur von 30° bis 90°C. Ausgestattet mit Lichtschalter, Betriebskontrolllampe und Befeuchtungsvorrichtung, damit Torten und Croissants den ganzen Tag über duften.