

Vitrina caliente GN2110-R



Descripción

Gracias al diseño de alta calidad y a la iluminación interior, los platos preparados se presentan perfectamente para servir la comida. El equipamiento individual con hasta 2 x 1/1 GN y el estante ofrecen opciones de uso según las necesidades de uso del mostrador caliente. El cristal frontal con bisagras y la bandeja de goteo extraíble garantizan una limpieza fácil.

Características

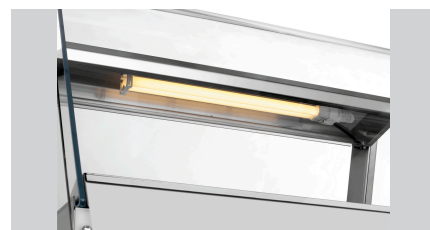
- Medidas bandeja intermedio: an. 580 x prof. 325 mm
- Gastronorm: 2 x 1/1 GN
- Potencia nominal: 2,1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Material: Acero inoxidable
- Profundidad cubeta GN máx.: 40 mm
- Indicación importante: -
- Bandejas de altura ajustable: No
- No incluido en el suministro: Cubeta GN
- Rango de temperatura: 30 °C a 110 °C
- Control: Muletilla
- Capacidad: 95 litro(s)
- Luz indicadora: Precalentamiento
- Regulación de la temperatura: En funcionamiento termostato
- Iluminación interior: Sí
- Iluminación: Halógeno
- Cristal frontal: Rendodeado

► Continúa en la siguiente página



- Diseñado para recipientes Gastronorm
 - ✓ Hasta 2 x 1/1 GN
 - ✓ Profundidad máx.: 40 mm

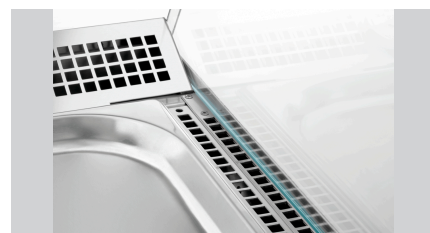
- 1 estante
 - ✓ Medidas: an. 580 x prof. 325 mm



- Iluminación interna



- 2 puertas correderas
 - ✓ Lado del usuario



- Vidrio de seguridad



Vitrina caliente GN2110-R

• Tipo de puerta:	Puerta(s) deslizante(s)
• Posición de puerta:	Parte trasera
• Depósito de agua para humidificar el aire:	No
• Vidrio de seguridad:	Sí
• Incluye:	-
• Características:	Termómetro Cristal frontal con bisagras Bandeja de goteo Calentamiento en seco Plateado
• Tipo de calentamiento:	
• Color:	Plateado
• Indicador digital:	No
• Tipo de vidrio:	Cristal completo Cristal simple
• Tipo de bandejas:	armazón de rejilla, acero inoxidable
• Cantidad bandejas:	1
• Medidas:	an. 755 x prof. 785 x al. 560 mm
• Peso:	56,6 kg



Vitrina caliente GN2110-R

Productos complementarios

GN cubeta, 1/1, P20

CNS 18/10



- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN

Código: A121025
GTIN 4016098166722

GN cubeta, 1/1, P40

CNS 18/10



- Capacidad: 5 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 40 mm

Código: A121040
GTIN 4015613271064

GN cubeta, 1/2, P20

CNS 18/10



- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 20 mm
- Gastronorm: 1/2 GN
- Norma: EN 631

Código: A122020
GTIN 4015613271088

GN cubeta, 1/2, P40

CNS 18/10



- Capacidad: 2 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 40 mm

Código: A122040
GTIN 4015613271095

Vitrina caliente GN2110-R

Productos complementarios

GN cubeta, 1/3, P20

CNS
18/10



- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 20 mm
- Gastronorm: 1/3 GN

Código: A123020
GTIN 4015613271255

GN cubeta, 1/3, P40

CNS
18/10



- Capacidad: 1,5 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 40 mm

Código: A123040
GTIN 4015613271262

GN cubeta, 2/4, P20

CNS
18/10



- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 20 mm
- Gastronorm: 2/4 GN

Código: A128020
GTIN 4015613271118

GN cubeta, 2/4, P40

CNS
18/10



- Capacidad: 2 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 40 mm

Código: A128040
GTIN 4015613271125