

Vitrine de maintien au chaud BW20



- ▶ Vitrine chauffante pour produits de boulangerie
 - ✓ 2 niveaux
 - ✓ Chauffage des niveaux inférieurs
- ▶ Surface d'installation :
 - ✓ CNS 18/10
 - ✓ Dimensions, respectivement : L 475 x P 335 mm
 - ✓ Hauteur intérieure, respectivement : 150 mm
- ▶ Commande des deux côtés
 - ✓ Respectivement 1 porte à trappe / niveau
- ▶ Bac d'eau pour l'humidification de l'air

Description

Vitrine de maintien au chaud avec deux niveaux pour des délices culinaires présentés à la perfection. Grâce à l'air chaud et humide, les produits de boulangerie restent encore chauds et savoureux même après plusieurs heures, comme s'ils étaient fraîchement sortis du four. Deux portes pliantes à l'avant et à l'arrière permettent de prélever et de remplir facilement des deux côtés.

Caractéristiques

• Matériau de la surface de pose :	CNS 18/10
• Matériau :	CNS 18/10 Plexiglas
• Dimensions étagère intermédiaire :	L 475 x P 335 mm
• Devrait être disponible en stock à Salzkotten en semaine :	46 / 2024
• Remarque importante :	-
• Type de vitrage :	Vitrage sur tout le tour
• Nombre de niveaux :	2
• Type de tablette intermédiaire :	Plaque perforée
• Dimensions surface de présentation :	L 475 x P 335 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur :	Non
• Hauteur intérieure en bas :	150 mm
• Hauteur intérieure en haut :	150 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

▶ Continuer à la page suivante

Vitrine de maintien au chaud BW20

- 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
 - Propriétés : Marche/arrêt
 - Puissance : Chauffage du niveau inférieur
 - Dimensions : 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Poids : L 505 x P 350 x H 415 mm
- 13,2 kg

