



Beheizte Bar-Thekenvitrine mit Umluft h09103

Beheizte Umluft-Thekenvitrine für Lebensmittel. Mit Doppelverglasung. Manuelles Thermostat +30 bis +90 °C.

Beheizte Umluft-Thekenvitrine für Lebensmittel. Mit Doppelverglasung. Manuelles Thermostat +30 bis +90 °C. In verschiedenen Größen erhältlich.

Die **beheizten Thekenvitrinen** ermöglichen die Präsentation von Konditoreiwaren, Gebäck, Croissants, Muffins, Torten, Kuchen und vielen weiteren Produkten. Die Vitrine ist praktisch, bis ins kleinste Detail sorgfältig verarbeitet und verfügt über ein Design, das sich jeder Umgebung anpasst.

Technische Merkmale:

- beheizte Vitrine
- Thekenmodell für Lebensmittel
- Doppelverglasung
- manuelles Thermostat
- +30 bis +90 °C
- 2 Gitterroste
- Struktur aus Edelstahl AISI 304
- Seitenteile und Türen aus transparentem Plexiglas
- Höhe: 67 cm
- Breite: 71 cm oder 88 cm
- Tiefe: 46 cm oder 58 cm
- Leistung: 1100 W
- Stromversorgung: 230 V / 50–60 Hz

INFORMATIONEN

- **Typologie** beheizte
- **Anzahl der Ablagen** 2
- **Höhe in mm** 670.0000



Beheizte Bar-Thekenvitrine mit Umluft h09103

Typologie_Vitrinen: riscaldata

Numero_ripiani_vetrina_bar: 2

Larghezza in mm: 740 mm

Tiefe in mm: 739 mm

Altezza in mm: 738 mm