



Beheizte Barvitrine aus Edelstahl h09_129

Beheizte Barvitrine aus Edelstahl mit 3 Ablagen. Grund- und Zwischenablage herausnehmbar. Abmessungen: B 85 x T 35 x H 54 cm. Spannung: 230 V 50/60 Hz 400 W.

Beheizte Barvitrine. Ideal, um Lebensmittel wie Croissants, Kuchen oder belegte Brötchen warmzuhalten. Diese Art von Vitrine ermöglicht es, die Qualität der Produkte zu bewahren und einen optimalen Service zu bieten. Hergestellt aus Edelstahl. Die Seitenwände und Türen auf beiden Frontseiten bestehen aus transparentem Plexiglas. Die Grund- und Zwischenablage sind herausnehmbar. Die Beheizung erfolgt über ein Heizelement mit Temperaturregelung mittels Thermostat von +30 °C bis +90 °C, beleuchtetem Schalter und Betriebs-Kontrolllampe. Kabel mit Stecker. Mit Befeuchtungsvorrichtung.

Technische Eigenschaften:

- **Typ:** beheizt
- **Abmessungen:** B 85 x T 35 x H 54 cm
- **Material:** Edelstahl und Plexiglas
- **3 Ablagen**
- **Grund- und Zwischenablage herausnehmbar**
- **Beheizung über Heizelement**
- **Temperatur:** +30 °C bis +90 °C
- **Kabel mit Stecker**
- **Spannung:** 230 V 50/60 Hz 400 W

INFORMATIONEN

- **Typologie** beheizte
- **Anzahl der Ablagen** 3
- **Stärken** mit Thermostat
- **Breite in mm** 850.0000
- **Tiefe in mm** 350.0000
- **Höhe in mm** 540.0000

Beheizte Barvitrine aus Edelstahl h09_129

Beheizte Barvitrine aus Edelstahl h09_129

Typologie_Vitrinen: riscaldata

Numero_ripiani_vetrina_bar: 3

Larghezza in mm: 740 mm

Tiefe in mm: 739 mm

Altezza in mm: 738 mm

