



Beheizte Thekenvitrine h0996

Beheizte Vitrine für Imbissprodukte. Material: Edelstahl. Mit 2 Etagen. Abmessungen: 85 x 35 x 40 h cm (B x T x H)

Beheizte Thekenvitrine, ideal zum Warmhalten von Croissants, Brioches und Heftklammern, damit die Kunden sie wie frisch gebacken genießen können.

Ausgestattet mit 2 herausnehmbaren Einlegeböden und einem **Rahmen aus Edelstahl**, mit Seiten und Türen aus transparentem Plexiglas.

Die Beheizung erfolgt über ein Heizelement mit Temperaturregelung über **Thermostat 30/90°C**, mit Leuchtschalter und Kontrollleuchte. Kabel mit Stecker und Befeuchtungseinrichtung.

Technische Merkmale:

- Typ: neutral
- Anzahl der Einlegeböden: 2
- Struktur aus Edelstahl
- Seiten und Türen an beiden Fronten aus transparentem Plexiglas
- Abnehmbare Einlegeböden
- Schaltlicht
- Betriebslicht
- Kabel mit Stecker
- Gerät Befeuchtungseinrichtung
- Beheizung durch Heizelement
- Temperaturregelung durch Thermostat 30/90°C
- Höhe 40 cm
- Breite 85 cm
- Tiefe 35 cm

INFORMATIONEN

- **Typologie** beheizte
- **Anzahl der Ablagen** 2
- **Breite in mm** 850.0000
- **Tiefe in mm** 350.0000
- **Höhe in mm** 400.0000
- **Breite** 85 cm
- **Tiefe** 35 cm

Beheizte Thekenvitrine h0996



Beheizte Thekenvitrine h0996

Typologie_Vitrinen: riscaldata
Numero_ripiani_vetrina_bar: 2
Larghezza in mm: 740 mm
Tiefe in mm: 739 mm
Altezza in mm: 738 mm