



## Beheizte Vitrine für Croissants h110\_117

Barvitrine mit Trockenheizung. Kapazität: 120 l. Abmessungen: B 69 x T 60 x H 67 cm.

**Beheizte Thekenvitrine** für Bars, Konditoreien und Bäckereien. Ideal für die Präsentation und das Warmhalten von Brioche, Croissants, Feingebäck sowie süßen und herzhaften Kuchen. Im Inneren ist sie mit 3 Rosten zur Ablage von Tellern und Tablettis ausgestattet und verfügt über eine LED-Beleuchtung, die eine gute Sichtbarkeit gewährleistet und der Vitrine ein eleganteres Aussehen verleiht. Die Befüllung erfolgt von der Rückseite, außerdem kann die Temperatur über ein Thermostat reguliert werden.

### Technische Eigenschaften:

- **Abmessungen:** B 69 x T 60 x H 67 cm
- **Material:** Edelstahl
- **Trockenheizung**
- **Temperatur:** von 30 °C bis 90 °C
- **Heiz-Kontrollleuchte**
- **Kapazität:** 120 Liter
- **Wassertank zur Luftbefeuchtung**
- **Befüllung auf der Rückseite**
- **Befüllung auf der Rückseite**
- **Abmessungen oberer Rost:** B 63 x T 33,5 cm
- **Abmessungen mittlerer Rost:** B 63 x T 37 cm
- **Abmessungen unterer Rost:** B 63 x T 40 cm
- **Leistung:** 1.100 W / 230 V
- **Gewicht:** 36,2 kg

## INFORMATIONEN

- **Typologie** beheizte
- **Anzahl der Ablagen** 3
- **Stärken** mit Beleuchtung, mit regelbarem Thermostat
- **Breite in mm** 690.0000
- **Tiefe in mm** 600.0000
- **Höhe in mm** 670.0000



### Beheizte Vitrine für Croissants h110\_117

Typologie\_Vitrinen: riscaldata

Numero\_ripiani\_vetrina\_bar: 3

Larghezza in mm: 740 mm

Tiefe in mm: 739 mm

Altezza in mm: 738 mm