



Warmhaltevitrine h488_11

Warmbuffet mit Sockel aus Edelstahl und Seite aus gehärtetem Glas. Temperatur: 30°C/85°C. Leistung: 300 W.

Speisenausgabe mit einfachem Design mit Sockel aus Edelstahl und Seiten aus gehärtetem Glas mit krummer Vorderseite. Warmhaltevitrine für Croissants und Brioches, ideal für Hotel und Bars. Mit Gummidichtung zwischen Vorder- und Seitenglas zur Vermeidung von Wärmeverlust.

Technische Daten:

- Sockel aus Edelstahl
- Seite aus gehärtetem Glas mit krummer Vorderseite
- Heizsystem mit Widerstand
- Wassertank am Boden für Feuchtigkeit bei Bedarf
- Heizungsanzeige
- Leistung: 300 W
- Spannung: 220-240 V / 50-60 Hz
- Temperatur: 30°C - 85°C
- Abmessungen: 554 x 376 x 311 mm
- Gewicht: 13 Kg ca

INFORMATIONEN

- **Typologie_Vitrinen** aufgewärmt
- **numero_ripiani_vetrina_bar** 1
- **larghezza in mm** 554.0000
- **Tiefe in mm** 376.0000
- **altezza in mm** 311.0000