

Vitrine chauffante de table, 3 niv., vitre bombée

Référence WR-VH12-P2



- Capacité : EN 400x600 ou GN 1/1
- Dimensions internes : 662x505x430 mm
- Châssis réalisé en acier inox
- Vitres (Thermopane®)
- Vitre frontale bombée
- Plaques de fond en acier inox (amovibles)
- Eclairage interne (de type LED) sur le top
- 3 grilles de présentation (amovibles) chromées 645x490 mm
- Portes coulissantes côté service, amovibles (entretien aisé)
- Chauffage ventilé, température homogène
- Régulateur mécanique +30° +90°C (affichage analogique), interrupteur général On-Off
- Contrôle de l'humidité via la réserve d'eau (amovible)
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.
- **NB** Livré sans plats GN - EN.

ADVANTAGE : Des vitrines très élégantes, pouvant recevoir des platines EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1. Entièrement panoramiques, double vitrage "Thermopane®". Grâce à un large volume de présentation et un éclairage LED sur le top, elles vous permettent de diversifier l'offre de vos quiches, pizzas, croissants, brioches, tout en les gardant à bonne température. Se combine parfaitement avec nos vitrines panoramiques réfrigérées (WR-DR...). Les grilles chromées, portes coulissantes et récipient d'eau en inox sont entièrement amovible pour un entretien aisé.

caractéristiques du produit :

availability_DBE12: 26

eancod: 5407011591247

Sous-famille: Chauffantes

product_category_name: Diverso

product_range_name: Coffee bar - Tea room

product_subrange_name: Vitrines panoramiques
product_family_name: 3 Niveaux
Disponibilité: 5
brand: 01-Diverso
cusref: 84198180
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 692 x 582 x 685
T°: +30°+90°
kW: 1.1
Voltage: 230/1N 50-60Hz
Volume en m³: 0.4
Poids (en kg): 55
N° de page promo: 99-Div25