

# VITRINES CHAUFFANTES

3 NIVEAUX • VENTILÉES

## RÉFÉRENCE

N83

## DÉSIGNATION

VITRINE CHAUFFANTE - 3 NIVEAUX - VENTILÉE

## TECHNIQUE

- Présentation et maintien en température des quiches, des pizzas des viennoiseries, des friands,...
- Vitrines totalement panoramiques, finition inox, équipées d'un éclairage LED
- Ouverture des portes vitrées à 180° pour un chargement facile
- Diffusion homogène de la chaleur et contrôle de l'humidité
- Chauffage à pierre réfractaire ventilée 20-90°C
- Régulation précise de la température par thermostat électronique
- Contrôle de l'humidité grâce à un tiroir à eau pour conserver le moelleux des produits
- Thermostat électronique (20-90°C)
- Interrupteurs marche/arrêt et ventilation
- Tiroir à eau
- Vitrine 3 niveaux acceptant les plats GN 1/1, 400 x 600 mm, ou les plats américains
- Entretien facile : les clayettes, les supports de clayettes, le plateau inférieur inox, le tiroir à eau et la chamotte en pierre réfractaire sont totalement amovibles
- 230 V Mono



**DOTATION : 2 CLAYETTES**

## VITRINES DROITES

Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N83	1,2	30	670 x 433 mm	780 x 490 x 480	