

Warmhaltevitrine, Edelstahl und Glas, 4 GN1/3 Behälter (H 40 mm), B 773 mm X T 420 mm X H 336 mm

Preis: 399,00 € + IVA



Referenz: TW4

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Warmhaltevitrienen

Beschreibung

Warmhaltevitrine, Edelstahl und Glas, 4 GN1/3 Behälter (H 40 mm), B 773 mm X T 420 mm X H 336 mm

Die Vitrine eignet sich hervorragend zum Warmhalten von bereits gekochten Speisen.

Die robuste Wärmemitrine ist aus **Edelstahl und Glas**. Sie besitzt eine **gewölbte Frontscheibe und Schiebtüren auf der Rückseite**.

Die Temperatur (**+30°C/+90°C**) kann mithilfe eines Schalter **reguliert** werden.

Die Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Sie ist keine Bain Marie-Vitrine, das heisst, dass sie kein Wasserbad besitzt.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

| Merkmal | Wert |
|------------------------------|---------------------------|
| Spannung | einphasig - 230 V |
| Standardausstattung | 4 bacinelle GN1/3 H 40 mm |
| Ablage | ohne Ablagefläche |
| Typ der Vitrinen | Warmhaltevitrine |
| Dimensione vetrinette | L 773 x P 420 x H 336 mm |

Erstellt am 30/04/2026
