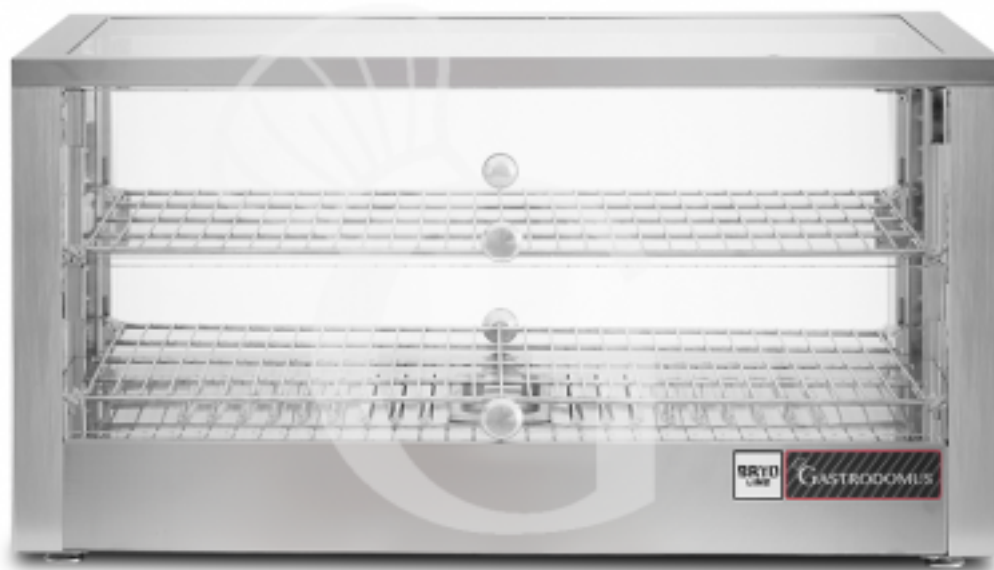


Wärmevitrine (80 L), Glas und Edelstahl, +30°C/+90°C, B 700 mm x T 400 mm x H 360 mm

Preis: 313,00 € + IVA



Referenz: VGD80

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Warmhaltevitrienen

Beschreibung

Wärmevitrine (80 L), Glas und Edelstahl, +30°C/+90°C, B 700 mm x T 400 mm x H 360 mm

Die Vitrine eignet sich hervorragend zum Warmhalten von Sandwiches, Pizzen, gekochten und frittierten Speisen.

Die robuste Wärmevitrine ist aus **Edelstahl** und **Glas**.

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

Sie besitzt eine interne Led-Beleuchtung und 2 verchromte Gitter, die nicht regulierbar sind. Sie verfügt über ein Krümelschublade (490 mm x T 325 mm x H 5 mm).

Auf beiden Seiten gibt es **2 Entnahmeklappen**.

Standardausstattung:

- 2 nicht regulierbare, verchromte Gitter

- interne Led-Beleuchtung

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Leistung	1000 W
Nettogewicht	16,4 kg
Spannung	einphasig - 230 V
Standardausstattung	2 nicht regulierbare, verchromte Gitter, interne Led-Beleuchtung
Temperatur	+30°C/+90°C
Ablage	2 Ablagen
Typ der Vitrinen	Warmhaltevitrine
Tragfähigkeit der Ablage	15 Kg
Stromkabel	Stromkabel + Stecker
Dimensione vetrinette	L 700 x P 400 x H 360 mm