


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1
poids net (Kg)	24
largeur (mm)	870
profondeur (mm)	370
hauteur (mm)	390

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

VITRINE CHAUDE à poser, avec 2 ÉTAGES EN ACIER INOXYDABLE, adaptée aux récipients GASTRO-NORM 1/1+1/2 :

- **objet d'ameublement** capable de **mettre en valeur le produit exposé** et **l'environnement** dans lequel il est installé ;
- **structure en tôle d'acier inoxydable** , avec finition brossée scotch brite ;
- **verre sur 4 faces** pour présenter des produits de pâtisserie cuits au four, des brioches, des croissants, des muffins, etc. ;
- **2 étagères en inox** ;
- **l'espace utile en hauteur pour les étagères est de 15 cm** ;
- portes **abattantes** en plexiglas **côté opérateur** ;
- **chauffage** obtenu avec une **résistance radiante à haut rendement** logée dans un récipient spécial, contrôlé par un **thermostat réglable de +30° à +90°C** et un voyant lumineux ;
- un tiroir à eau en inox permet **l'humidification des produits** ;
- le cadre de base est fourni avec un plateau amovible, adapté au **logement des récipients Gastro-Norm 1/1+1/2** ;
- des montants à section carrée arrondie et, avec le cadre supérieur, confèrent à la structure **une robustesse exceptionnelle** ;
- **les côtés et la façade** sont en **verre trempé** de 4 mm d'épaisseur ;
- la **surface supérieure** est en **verre trempé** de 5 mm d'épaisseur, fixée à la structure avec 4 vis robustes à tête large ;
- les charnières appliquées avec des vis à pression permettent **une ouverture presque totale de la porte (170°)** ;
- interrupteur marche/arrêt, câble enfichable avec fiche ;
- Pieds réglables pour un nivellement parfait.

ACCESSOIRES/OPTIONNELS :

- Sur demande, portes abattantes sur 2 côtés (utilisation libre-service).
- Sur demande étagères intermédiaires en verre.

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TP-KB82-R	VITRINE CHAUDE à poser, à 2 ÉTAGES, STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE, verre sur 4 côtés, PORTES RABATTABLES en plexiglas côté opérateur, équipée d'HUMIDIFICATEUR, température de +30° à +90°C, adaptée pour récipients GN 1/1+1 / 2, V.230/1, Kw.1.00, dim.mm.870X370X390h	€ 538,12 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours