


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,5
<b>poids net (Kg)</b>	11
<b>largeur (mm)</b>	370
<b>profondeur (mm)</b>	370
<b>hauteur (mm)</b>	390

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**Vitrine à poser HOT, avec 2 étagères en ACIER INOXYDABLE, adaptée aux récipients GASTRO-NORM 2/3 :**

- **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. ;
- **l' espace utile** en hauteur **pour les étagères est de 15 cm** ;
- portes **abattantes** en plexiglas **côté opérateur** ;
- **2 étagères en inox** ;
- **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 2/3** ;
- 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
<b>TP-KB32-R</b>	VITRINE CHAUDE à poser, à 2 NIVEAUX, 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 2/3, V. 230/1, Kw.0,5, dim.mm.370X370X390h	<b>€ 384,20</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>