



#### 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>          | 13       |
| <b>largeur (mm)</b>            | 370      |
| <b>profondeur (mm)</b>         | 370      |
| <b>hauteur (mm)</b>            | 540      |

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**VITRINE CHAUDE à poser, avec 3 ÉTAGES 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. ;
- **la hauteur utile des étagères est de 15 cm ;**
- portes **abattantes** en plexiglas **côté opérateur** ;
- **3 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 **à la porte de s'ouvrir presque complètement (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.

Marquage CE  
Fabriqué en Italie

| CODE      | DESCRIPTION                                                                                                                                                                                                                                                         | PRIX/LIVRAISON                                                                                              |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TP-KB33-R | VITRINE CHAUDE à poser, à 3 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.370X370X540h | <div>€ 426,06</div> <div>TVA exclue</div> <div>Expédition à calculer</div> <div>Livraison 4 à 9 jours</div> |