



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MEUBLE D'AFFICHAGE CHAUFFANT BANC AVEC VERRE COURBE, GAMME COMPLÈTE avec capacité de 4 à 8 CONTENANTS GN 1/3 (325x175 mm), H 40 mm :

- **structure en acier inoxydable** avec décorations en aluminium anodisé;
- **verre incurvé non ouvrant**, côté client;
- **portes coulissantes**, côté opérateur;
- **contient des récipients Gastronorm 1/3 (mm 325x175), h 40 mm** (non inclus);
- **température de fonctionnement + 30 ° / + 60 ° C ;**
- **l'application BM (bain marie)** uniformise la diffusion de la chaleur sur toute la surface des plateaux;
- **lumière LED protégée par un plafonnier en aluminium anodisé ;**
- couleur argent standard, également disponible en or et noir avec supplément.

Disponible en couleurs standard :

- argent (COD.02)

Couleurs en option :

- noir (COD.13)
- or (COD.44)

Marque CE

Fabriqué en ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

TCF318-001410



Livraison 8 à 15 jours

TechnoChef - VITRINE CHAUFFANTE AVEC VERRE COURBE, capacité 4 bacs GN 1/3

Vitrine chaude à poser pour 4 bacs Gastronorm 1/3, chauffage bain-marie, température +30°/+60°C, V.230/1, Kw.0,6, Poids 14 Kg, dim.mm.820x380x255h

TCF318-001430



Livraison 8 à 15 jours

TechnoChef - VITRINE CHAUFFANTE AVEC VERRE COURBE, capacité 8 bacs GN 1/3

Vitrine chaude à poser pour 8 bacs Gastronorm 1/3, chauffage bain-marie, température +30°/+60°C, V.230/1, Kw.1,2, Poids 25 Kg, dim.mm.1524x380x255h

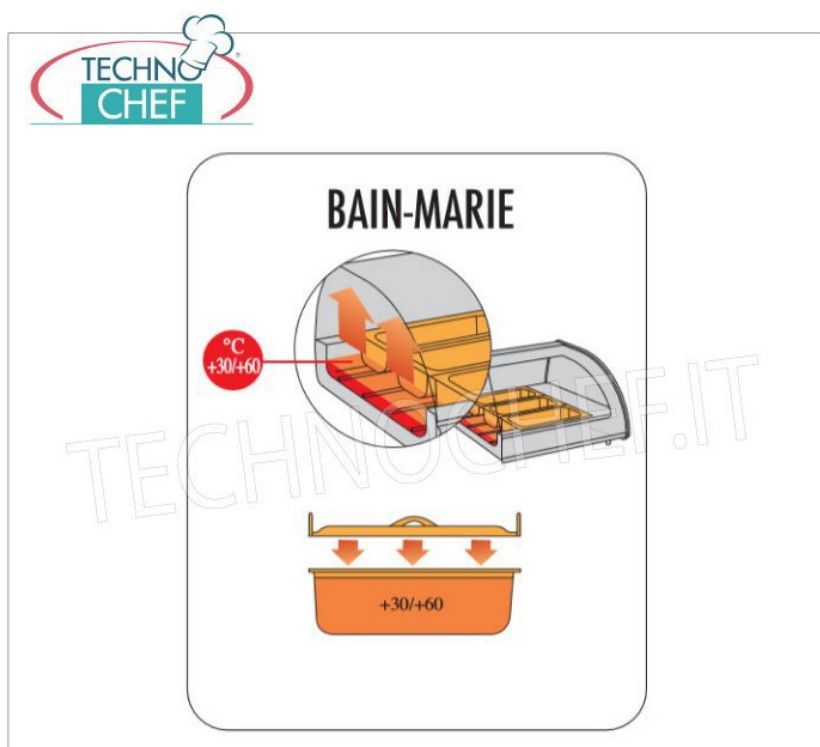
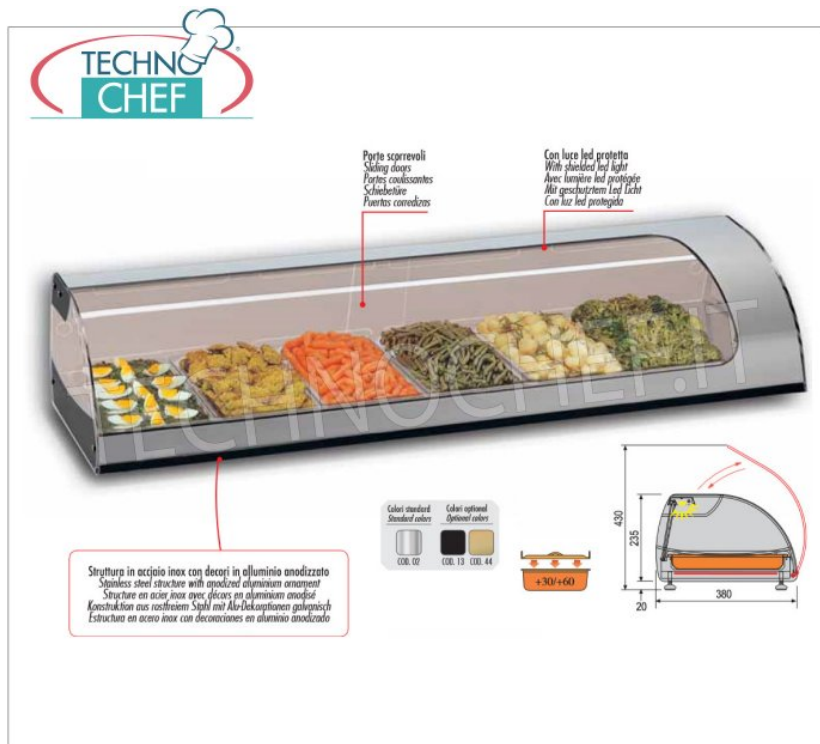
TCF318-001420

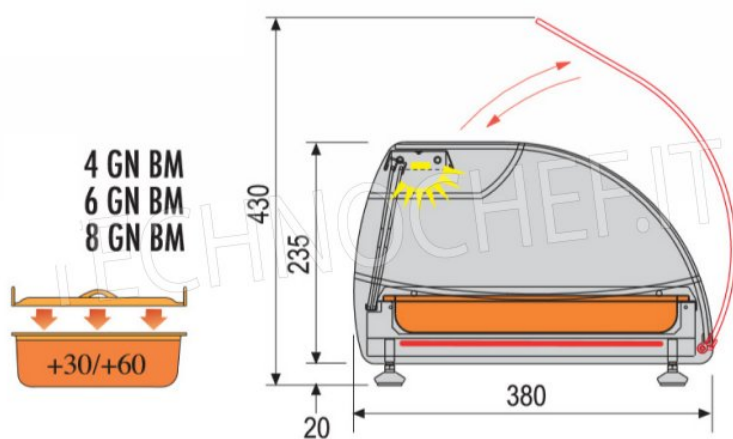


Livraison 8 à 15 jours

TechnoChef - VITRINE CHAUFFANTE AVEC VERRE COURBE, capacité 6 bacs GN 1/3

Vitrine chaude à poser pour 6 bacs Gastronorm 1/3, chauffage bain-marie, température +30°/+60°C, V.230/1, Kw.1,2, Poids 19 Kg, dim.mm.1172x380x255h





Colori standard
Standard colors



COD. 02

Colori optional
Optional colors



COD. 13



COD. 44