



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

VITRINA CALENTADA DE SOBREMESA CAPACIDAD 160 LT CON VIDRIO CURVO

SKU: PF160EC



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

VITRINA CALENTADA INOX CON 3 ESTANTES, TEMP. DE +30°C A +90°C

La **vitrina de sobremesa calentada** es perfecta para **mantener caliente** todo tipo de comida: bocadillos, tostadas, tapas y aperitivos.

Tiene una **estructura robusta de acero inoxidable, con vidrios colocados en todos los 4 lados** para facilitar la visión del producto en el interior.

Las **puertas posteriores** son **correderas**.

La vitrina tiene **controles simples de ON/OFF** y una luz indicadora que indica el funcionamiento del aparato.

Durante el calentamiento se enciende y se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

Tiene una temperatura ajustable entre **+30°C y +90°C** a través de una perilla y se puede controlar la temperatura gracias a un termómetro.

La vitrina tiene 3 **estantes cromados extraíbles y ajustables en altura (385 mm x 330 mm)**.

La vitrina está equipada con **enseña led frontal y interior**.

La vitrina está equipada con un contenedor para el agua que permite mantener la humedad adecuada dentro del expositor.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Rejillas de acero inoxidable
- Luz led
- Cable y enchufe de alimentación

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso 54 kg

Dimensiones 93 × 63 × 84 cm



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Temperatura	+30°C a +90°C
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L860xP570x670 mm
Potencia (watt)	800 Watt
Número de estantes	Nº3 estantes
Control temperatura	Manual
PRONTACONSEGNA	SI