



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 L 50 CM CON 2 ESTANTES Y VIDRIOS RECTOS

SKU: VBR4756



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

VITRINA CALENTADA INOX CON 2 ESTANTES, LONGITUD 50 CM, 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 AISI 304** transparente **en todos los 4 lados** para facilitar la visión del producto en el interior.

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 2 **estantes cromados**.



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

La vitrina está equipada con un dispositivo de humidificación especial que permite una larga fragancia del producto.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Cable y enchufe de alimentación

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	14 kg
Dimensiones	55 × 40 × 50 cm
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Temperatura	+30°C a +90°C
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L500xP350x250 mm
Potencia (watt)	250 Watt
Número de estantes	Nº2 estantes
Control temperatura	Manual
Tipología vitrina	Vitrinas calientes