



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

VETRINA RISCALDATA DA BANCO CAPACITÀ 160 LT CON VETRO CURVO

COD: PF160EC



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Vetrina Riscaldata Inox con 3 piani, Temp. +30°C a +90°C

La **vetrina da banco riscaldata** è perfetta per **mantenere caldo** ogni tipo di cibo: panini, toast, piadine e stuzzichini.

Ha una **struttura robusta in Acciaio inox, con vetri disposti su tutti e 4 i lati** per agevolare la visione del prodotto all'interno.

Le **porte posteriori** sono **scorrevoli**.

La vetrinetta ha dei **semplici comandi di ON/OFF** e una spia luminosa che segnala il funzionamento dell'apparecchio.

Durante il riscaldamento si accende per poi spegnersi al raggiungimento della temperatura desiderata.

Ha una temperatura regolabile tra **+ 30° C e + 90° C** attraverso una manopola ed è possibile tenere sotto controllo la temperatura grazie a un termometro.

La vetrina ha al suo interno 3 **ripiani cromati rimovibili e regolabili in altezza (385 mm x 330 mm)**

La vetrinetta è dotata di **insegna luminosa a led frontale ed interna**

La vetrinetta è dotata di apposito contenitore per l'acqua che permette di mantenere la giusta umidità all'interno dell'espositore

DOTAZIONE DI SERIE

- Griglie in Acciaio Inox
- Luce a led
- Cavo e Spina d'alimentazione

Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990

DATI TECNICI

Peso	56 kg
Alimentazione	230/1N/50 Monofase
Temperatura	+30°C a +90°C



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

Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L860xP570x670 mm
Potenza (watt)	800 Watt
Numero di Ripiani	3 Piani
Controllo Temperatura	Manuale
Tipologia di Vetrinetta	Vetrinette Calde