Art.-Nr. 05-70564A

Buffet-Warmhaltevitrine Baño Maria 6 | Mit Frontklappen zur Selbstbedienung

Beschreibung

Die Buffet-Warmhaltevitrine
Lösung für die professionell
von Speisen im Self-Service
oder komplette Gerichte – d
Wärmeverteilung, optimaler
Zugänglichkeit sorgt für effiziente Abläufe und ein
ansprechendes Buffet. Dank klappbarer Türen, integrierter Beleuchtung und durchdachter Konstruktion eignet sich die Vitrine perfekt für Gastronomie, Buffet und Catering mit hoher Kundenfrequenz.
Warmhaltevitrine für Gastronomie, Buffet und Self-Service:

Self-Service Bain-Marie Warmhaltevitrine zur Präsentation und Warmhaltung von warmen Speisen.
Ideal für Tapas, Beilagen, Fleischgerichten, Gemüse, Saucen oder Pasta.
Einsatzbereich: Gastronomie, Buffet und Catering.

Einfache Selbstbedienung & perfekte Präsentation:

Türen klappbar an Front und Rückseite zur Selbstbedienung.

Optimale Sichtbarkeit der Produkte.

Langlebige LED-Beleuchtung.

Technische Details:

Temperaturbereich bis 80°C im Schalenbereich.

Wasserablass unter dem Gerät für eine einfache Reinigung.

Inkl. 6x 1/3 GN-Schalen 40 mm Tiefe.

	1,02 kW
	230V
Netzfrequenz:	50HZ / 60Hz
Breite x Tiefe x Höhe:	1190 x 395 x 245 mm
Netto-Gewicht :	35 kg
Arbeitsfläche:	6x 1/3 GN x 40 mm