



HCVE1020BM

Descrizione

BANCHI CALDI GASTRONOMIA RECTA 10



Vetrine calde, canalizzabili, profondità 1080 mm.

Struttura esterna realizzata in lamiera di acciaio plastificato.

Vetro squadrato frontale temperato ribaltabile (apertura dall'alto).

Piano di lavoro operatore, piano di esposizione e piano superiore realizzati in Acciaio Inox AISI 304.

Fornita di serie con sistema di illuminazione a led posizionato sotto il piano superiore.

Spalle in ABS termo formate e coibentate (spessore 40 mm).

Rifiniture con profili in alluminio anodizzato.

Temperatura +55°/+70°C.

Decorazione totale in tutti i colori RAL optional.

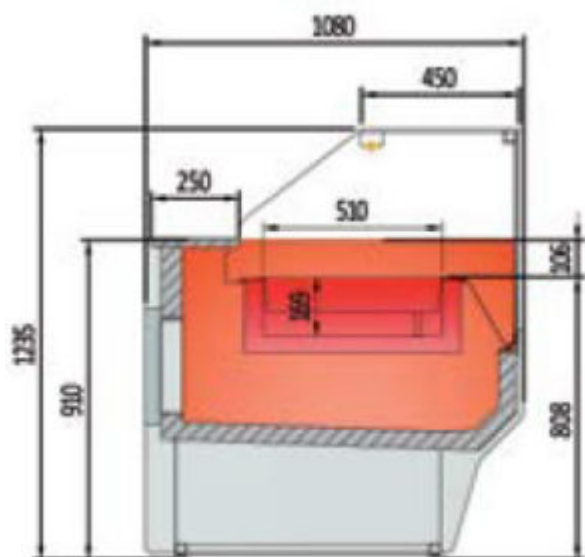
Colore nero di serie.

Alimentazione 230V.

MARCHIO CE

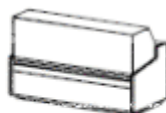
HCVE1020BM

Larghezza: 1985 mm



Caratteristiche tecniche:

- Larghezza: 1985 mm
- Capacità bacinelle (GN): 5 GN 1/1 – 150
- Consumo nominale: 3000 W



OPTIONAL

DECORAZIONE TOTALE



OPZIONI COLORAZIONE TOTALE ESTERNA



WENGÉ



NOCE



FAGGIO



ACCIAIO

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso