



S4GR

Descrizione

VETRINE SELF-SERVICE – GRUPPO REMOTO

La gamma SELF è progettata per poter realizzare esposizioni con singole vetrine o esposizioni in linea per il servizio fai da te: **Espositore refrigerato STATICO (+2°/+6°C)**, **Espositore caldo a BAGNOMARIA (+30°/+80°C)**, **Espositore caldo a SECCO (+30°/+70°C)**, permettono di creare varie combinazioni per esposizioni a servizio **SELF SERVICE**. Design innovativo con ampia area visiva e spettacolare visibilità dei prodotti. **Illuminazione a LED** ad alta potenza e luce fredda a basso consumo di ultima generazione. Tutte le vetrine sono realizzate con struttura in Acciaio Inox, spalle laterali in cristallo temperato. Porte in vetro con apertura frontale a ribalta e posteriore basculante. Le vetrine refrigerate GN1/3 e le vetrine a bagnomaria GN 1/3, hanno in dotazione contenitori gastronorm in Acciaio Inox di misura **GN 1/3x 40h**, mentre le vetrine versione **CUBA PLANA** hanno il piano espositivo in Acciaio Inox completamente liscio con angoli raggiati, adatte soprattutto per esposizioni di piatti pronti o monoporzioni. Le vetrine con caldo a secco Sahara, prevedono un piano di fondo forato senza contenitori gastronorm. Alimentazione 230V. **Disponibile colore nero.** TERMOSTATO DIGITALE REGOLABILE.

MARCHIO CE

S4GR

GRUPPO REMOTO

Refrigerata con 4 contenitori GN1/3

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 825 x 385 x 225 mm (L x P x H)
- Profondità vasca: 40 mm
- Contenitori: 4 GN 1/3 x 40h (di serie)
- Temperatura: +2C°/+6°C
- Led: Si
- Alimentazione: 230/0,16 V/KW

GAS
R600a



SERINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/2 x 40h mm



TAPAS



INSALATE



BUFFET



FRUTTA

Particolari:



1. VETRINA PROGETTATA PER DARE LA MASSIMA VISIBILITA'
2. PORTE IN CRISTALLO CON APERTURA SELF SERVICE

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso