



S6N

Descrizione

VETRINE SELF-SERVICE TAPAS

La gamma SELF "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.

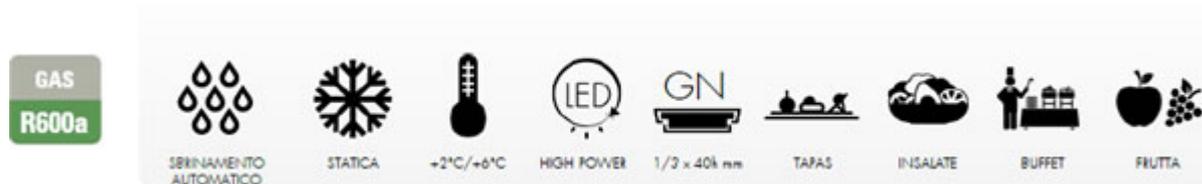
MARCHIO CE

S6N

Refrigerata con 6 contenitori GN1/3

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 1438 x 395 x 245 mm (L x P x H)
- Profondità vasca: 40 mm
- Numero porte frontali: 3
- Numero porte posteriori: 3
- Contenitori: 6 GN 1/3 x 40h (di serie)
- Alimentazione: 230/0,16 V/KW
- Temperatura (FOOD ZONE): +2°C/+6°C
- Tipo: statica
- Led: Si
- Peso: 36 Kg



Particolari:



1. VETRINA PROGETTATA PER DARE LA MASSIMA VISIBILITÀ
2. PROGETTATA PER EVITARE L'ESPULSIONE DELL'ARIA CALDA VERSO IL CLIENTE E L'UTILIZZATORE
3. PORTE IN CRISTALLO CON APERTURA SELF SERVICE



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso