



SH6L

Descrizione

VETRINE STANDARD CALDO SECCO

Gli scaldavivande a buffet che tutte le strutture desiderano.

Lo scaldavivande nella versione standard con caldo secco sarà il tuo miglior alleato per una buona conservazione di prodotti da forno.

Vetro ribaltabile per una facile pulizia.

Copertura in vetro resistente agli urti.

Porte scorrevoli per una facile rimozione e pulizia.

Illuminazione a Led High Power di ultima generazione, consumo minimo.

Piano superiore adatto all'appoggio di stoviglie.

Cerniera anteriore invisibile.

Il vassoio raccoglie le briciole.

Termostato elettronico regolabile «SAYL-BLUE» a lettura digitale costante.

Interni rimovibili per la pulizia.

Scaldavivande a buffet con la massima visibilità.

Realizzato in acciaio inossidabile e vetro temperato.

Modelli da banco compatti, senza necessità di installazione, con piedini regolabili.

SH6L



MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 1190 x 395 x 245 mm (L x P x H)
- Tipo: CALDO SECCO

- Contenitori: NO
- Alimentazione: 230/1 Volt/KW
- Temperatura: +30C°/+70°C
- Led: si
- Peso: 30 Kg

Scarica PDF prodotto:



1. ACCESSO POSTERIORE CON SCORREVOLI
2. SUPERFICIE SUPERIORE UTILE PER APPOGGIARE PIATTI
3. HIGH POWER LED
4. VETRO RIBALTABILE
5. +30°/+70°C
6. INTERNO SMONTABILE PER FACILITARE LA PULIZIA



1. TERMOSTATO DIGITALE – TEMPERATURA REGOLABILE

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso