



SHM

Descrizione

VETRINE SELF-SERVICE CALDO SECCO

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

CALOTTA IN PLEXIGLASS

- Caldo secco
- Piano forato
- Dimensioni mm. 500x350x230h
- +30°/+70°C

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 500 x 350 x 230 mm (L x P x H)
- Tipo: CALDO SECCO
- Materiale: PLEXIGLASS
- N. porte frontali: 1
- N. porte posteriori: 1
- Alimentazione: 230/0,4 V/KW

- Temperatura: +30C°/+70°C
- Controllo digitale: NO
- Led: NO
- Peso: 18 Kg



C. SECCO



+30°/+70°C



ERPER PIATTI



TAPAS



BUFFET



PASTICCERIA



PIZZA



FRITTI



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso