CATÉGORIE **MAINTIEN AU CHAUD**

N83

VITRINE CHAUFFANTE *VENTILÉE INOX*

VITRINES 3 NIVEAUX
TOTALEMENT PANORAMIQUE
FINITION INOX



LA VITRINE CHAUFFANTE *N83*, C'EST :

- **Présentation et maintien en température des quiches, des pizzas des viennoiseries, des friands, ...**
- Vitrines totalement panoramiques, finition inox, équipées d'un éclairage LED
- Ouverture des portes vitrées à 180° pour un chargement facile

Diffusion homogène de la chaleur et contrôle de l'humidité :

- Chauffage à pierre réfractaire ventilée 20-90°C
- Régulation précise de la température par thermostat électronique
- Contrôle de l'humidité grâce à un tiroir à eau pour conserver le moelleux des produits

Thermostat électronique (20-90°C) - Interrupteurs marche/arrêt et ventilation - Tiroir à eau - Vitrine 3 niveaux acceptant les plats GN 1/1, 400 x 600 mm, ou les plats américains - **DOTATION 2 GRILLES** *(670 X 433 MM)*

Entretien facile : les grilles, les supports de grilles, le plateau inférieur inox, le tiroir à eau et la chamotte en pierre réfractaire sont totalement amovibles.

Alimentation	Dimensions (L x P x H)	Dimensions int. (L x P x H)	Puissance	Poids
230/1/T	780 x 490 x 480 mm	750 x 460 x 360 mm	1,2 Kw	30 Kg

Besoin de plus d'informations ?
Venez découvrir les détails complémentaires sur la fiche technique mise en ligne !

SOFRACA – 23 quai de l'industrie – 91 200 ATHIS MONS – FRANCE - Tél : +33 (0)1 75 30 20 50 – Fax : +33 (0)1 75 30 20 51 – **www.sofraca.fr**