www.bartscher.com

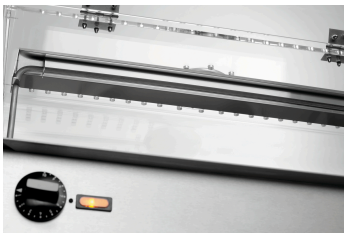
Vitrina caliente 1/1 GN THM





▶ Calor superior/inferior

✓ Conmutables por separado



▶ Regulación de temperatura: continua



▶ Depósito de agua para humidificar el aire



▶ Termohigrómetro

Descripción

Con el termohigrómetro, esta vitrina de sobremesa es perfecta para servir productos cárnicos en mostradores de carne, comedores, puestos de comida para llevar y gasolineras. Gracias a la regulación independiente de las temperaturas superior e inferior, el suministro de calor se puede ajustar según sea necesario en cada caso.

Características

• Color:	Plateado
• Tipo de calentamiento:	Temperatura superior e inferior
• Rango de temperatura:	30 °C a 70 °C
• Regulación de la temperatura:	Continua
• Depósito de agua para humidificar el aire:	Sí
• Indicador digitial:	No
• Iluminación interior:	No
• Tipo de puerta:	Puerta levadiza
• Posición de puerta:	Parte trasera
• Cristal frontal:	Sesgado
• Tipo de vidrio:	Cristal simple
• Vidrio de seguridad:	No
• Control:	Muletilla
• Luz indicadora:	Temperatura superior Temperatura inferior
• Características:	Regulación independiente de la temperatura superior e inferior Termohigrómetro

▶ Continúa en la siguiente página

CNS 18/10

Sujeto a modificaciones técnicas.

Código: A203195

GTIN 4015613779935

www.bartscher.com

Vitrina caliente 1/1 GN THM



• Incluye:	1 cubeta GN 1/1 GN 1 depósito de agua para humidificar el aire
• Potencia nominal:	0.84 kW | 230 V | 50 Hz
• Material:	Acero inoxidable 18/10 Plexiglas
• Indicación importante:	-
• Medidas:	an. 610 x prof. 410 x al. 395 mm
• Peso:	13,8 kg

Sujeto a modificaciones técnicas.

Código: A203195

GTIN 4015613779935