



PROFIMIET

Ihr Partner für Non-Food-Catering

WARME THEKE

Kurzbeschreibung:

Vitrine zum Warmhalten von Speisen.

Temperaturbereich: 0 – 50°C

Gebrauchshinweise:

Heiße Theke mit abgerundeter Front-Panoramascheibe. Die Vitrine besitzt eine Zwischenablage, Beleuchtung und eine aufklappbare Frontscheibe, aus CNS 18/10. Die Theke ist auf der Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet. Die thermostatische Steuerung erfolgt stufenlos. Das Gerät verfügt über eine zusätzliche 220V Steckdose und über eine herausnehmbare Fettschublade.

Sicherheitshinweise:

- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß.

Artikelnummer: 40221

Technische Daten:

Betriebsspannung: 220 V / 50 Hz

Absicherung: 16 A

Anschlussstecker: 220 V Schuko

Leistung: 3,2 kW

Gewicht: 78 kg

Maße (B x T x H):

108 x 77 x 54 cm