

Vitrina Pizza

VETRIN.PIZZA D.42



Descripción

La vitrina calentadora **VETRIN.PIZZA D.42** está diseñada para la exhibición y conservación de pizzas y otros productos gastronómicos, manteniendo temperatura y humedad constantes para preservar la textura, suavidad y sabor de los alimentos durante el servicio

Especificaciones Técnicas

Vitrina para la exhibición de pizzas, brioche, tortas, hojaldres y distintos aperitivos, que mantiene constante la temperatura y conserva por más tiempo el sabor y la suavidad de los alimentos

Construida en acero AISI 430 y aluminio anodizado con vidrios en los cuatro lados

Puerta con cierre magnético

Microinterruptor en la puerta

Termostato de regulación de temperatura

Bandeja para agua ideal para mantener la humedad

Estantes giratorios que favorecen una circulación homogénea del calor y una mejor visualización de los productos



imagen referencial

PAIS DE ORIGEN	ITALIA
T° MAXIMA	90 °C
SUPERFICIE UTIL	Ø 420 mm x 3
CONTROL	ELECTROMECHANICO
ALIMENTACION ELECTRICA	220V/50Hz
CONSUMO ELECTRICO	0,7 Kw
DIMENSIONES	465 x 430 x 590 mm
PESO	23 Kg

