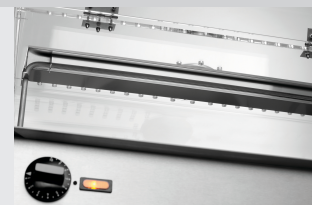




- ▶ Ober- / Unterhitze
- ✓ Getrennt schaltbar



- ▶ Temperaturregelung: Stufenlos



- ▶ Wasserschale zur Luftbefeuchtung



- ▶ Thermo-Hygrometer



Mit dem Thermo-Hygrometer ist die Aufsatzvitrine perfekt geeignet für die Ausgabe produzierter Fleischwaren an Fleischtheken, in Kantinen, Imbissen sowie Tankstellen. Mit der unabhängig schaltbaren Ober- und Unterhitze ist die Wärmezufuhr bedarfsgerecht einsetzbar.

- Material: CNS 18/10
Plexiglas
- Wichtiger Hinweis: -
- Farbe: Silber
- Heiz-Art: Ober- / Unterhitze
- Temperaturbereich: 30 °C bis 70 °C
- Temperaturregelung: Stufenlos
- Wasserschale zur Luftbefeuchtung: Ja
- Digital-Anzeige: Nein
- Innenbeleuchtung: Nein
- Tür-Art: Hebetür
- Position der Tür: Rückseite
- Frontscheibe: Abgekantet
- Art der Verglasung: 1-fach-Verglasung
- Sicherheitsglas: Nein
- Steuerung: Knebel
- Kontrollleuchte: Oberhitze
Unterhitze
- Eigenschaften: Ober- / Unterhitze getrennt
schaltbar
Thermo-Hygrometer
- Inklusive: 1 GN-Behälter 1/1 GN
1 Wasserschale zur Luftbefeuchtung
- Anschlusswert: 0,84 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 610 x T 410 x H 395 mm
- Gewicht: 20,8 kg