

## Heiße Theke 1/1 GN THM



### Beschreibung

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.

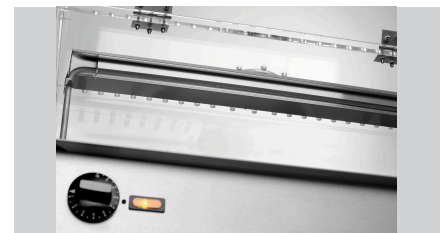
### Features

|                                     |                        |
|-------------------------------------|------------------------|
| • Material:                         | CNS 18/10<br>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              |

► Weiter auf der nächsten Seite



- Ober- / Unterhitze
- ✓ Getrennt schaltbar



- Temperaturregelung: Stufenlos



- Wasserschale zur Luftbefeuchtung



- Thermo-Hygrometer

## Heiße Theke 1/1 GN THM

- Kontrollleuchte:
  - Eigenschaften:
  - Inklusive:
  - Anschlusswert:
  - Maße:
  - Gewicht:
- Unterhitze  
Ober- / Unterhitze getrennt schaltbar  
Thermo-Hygrometer  
1 GN-Behälter 1/1 GN  
1 Wasserschale zur Luftbefeuchtung  
0,84 kW | 230 V | 50 Hz  
B 610 x T 410 x H 395 mm  
13,8 kg

