

## Vitrines chauffantes



### Heisse Theke „Deli Compact“

- Vitrine mit 2 Ablagen zur Präsentation von warmen Snacks. Dank des optimalen feuchten Klimas werden Speisen wie z.B. Leberkäse oder Frikadellen schonend warmgehalten und können direkt verzehrfertig serviert werden.
- Temperatur: 30° C bis 110° C

### Vitrine chauffante „Deli Compact“

- Vitrine à 2 niveaux la présentation des snacks chauds. Le climat optimal humide permet de maintenir les plats, tels que pains de viande ou boulettes de viande, délicatement au chaud et de les servir prêts à consommer.
- Plage de température: 30° C à 90° C



### Heisse Theke „Deli Compact“ mit Innenbeleuchtung

- Abmessung: B 380 x T 465 x H 658 mm  
Aussen: lackiert  
Innen: Boden Edelstahl, Decke lackiert
- 2 höhenverstellbare Auflageroste  
Rostabmessungen: 1 x B 285 x T 265 mm  
1 x B 285 x T 295 mm
- Inhalt: 52 Liter
- Temperatur: 30° C bis 110° C
- Thermostatische Steuerung
- Wasserschale zur Luftbefeuchtung
- Innenbeleuchtung
- Türöffnung an der Bedienseite: B 310 x 418 mm
- Inklusive:
  - 1 Ablage
  - 1 Wasser-Einfüllbehälter
  - 1 entnehmbare Wasserschale (GN 1/9, 65 mm tief)
- Anschlusswert: 1NAC 230V – 1.2 kW
- Gewicht: 24.3 kg

**Best.-Nr.: 306.057**



### Vitrine chauffante „Deli Compact“ avec l'éclairage intérieur

- Dimensions: L 380 x P 465 x H 658 mm
- Extérieur: laqué
- Intérieur: fond en inoxydable, plafond laqué
- 2 grilles réglables, en hauteur  
Dimensions des grilles: 1 x B 285 x T 265 mm  
1 x B 285 x T 295 mm
- Contenance: 52 litres
- Plage de température: 30° C à 110° C
- Thermostat
- Avec bac à eau pour l'humidification
- Avec l'éclairage intérieur
- Ouverture de la porte côté service: B 310 x 418 mm
- Dotation:
  - 1 niveau, par ex. pour décongeler des œufs au plat surgelés
  - 1 bac de remplissage
  - 1 bac à eau amovible (GN 1/9, 65 mm profond)
- Puissance: 1NAC 230V – 1.2 kW
- Poids: 24.3 kg

**Référence: 306.057**