



## PIZZA/D38

**1 063,00 EUR**

mm : 465x430xh590

kW : 0,7

230/1N 50-60Hz

### FR Vitrine chauffante rotative D.380 mm

- 3 plateaux tournants (Ø 380 mm)
- Entièrement fabriquée en acier inox (AISI 430), 4 faces vitrées
- Porte avec fermeture "soft" aimantée.
- Régulation par thermostat
- Tiroir à eau, permettant de maintenir un taux d'humidité, évitant le dessèchement des aliments
- Plateaux tournants qui favorisent une température homogène et surtout une meilleure visibilité des produits.



### NL Warme vitrine draaiend D.380 mm

- 3 draaiende plateaus (Ø 380 mm)
- Volledig vervaardigd in roestvrij staal (AISI430), 4 glazen zijden.
- Deur met "zachte" sluiting, magnetisch.
- Thermostaatregelaar
- Waterlade, om de vochtigheidsgraad te handhaven, het vermijden van het uitdrogen van het voedsel.
- Draaiende plateaus die een gelijkmatige temperatuur en vooral een betere zichtbaarheid van het product weergeven.

### DE Wärmevitrine rotativen D. 380 mm

- 3 drehende Roste (Ø 380 mm)
- Komplett hergestellt aus Edelstahl (AISI 430), 4 Seiten aus Glas.
- Tür mit einer «soft» magnetischen Schließung.
- Reglerthermostat
- Wasserschublade für Behalten Feuchtigkeit und vermeiden von Austrocknung Lebensmittel.
- Drehende Roste die eine gleichmäßige Temperatur und vor allem eine bessere Sichtbarkeit bieten.

HOT  
ROTATING  
HUMIDIFIER



## PIZZA/D42

**1 111,00 EUR**

mm : 505x470xh590

kW : 0,7

230/1N 50-60Hz

### FR Vitrine chauffante rotative D.420 mm

- 3 plateaux tournants (Ø 420 mm)
- Entièrement fabriquée en acier inox (AISI 430), 4 faces vitrées
- Porte avec fermeture "soft" aimantée.
- Régulation par thermostat T° 0° +90°
- Tiroir à eau, permettant de maintenir un taux d'humidité, évitant le dessèchement des aliments
- Plateaux tournants qui favorisent une température homogène et surtout une meilleure visibilité des produits.



### NL Warme vitrine draaiend D.420 mm

- 3 draaiende plateaus (Ø 420 mm)
- Volledig vervaardigd in roestvrij staal (AISI430), 4 glazen zijden.
- Deur met "zachte" sluiting, magnetisch.
- Thermostaatregelaar T° 0° +90°
- Waterlade, om de vochtigheidsgraad te handhaven, het vermijden van het uitdrogen van het voedsel.
- Draaiende plateaus die een gelijkmatige temperatuur en vooral een betere zichtbaarheid van het product weergeven.

### DE Wärmevitrine rotativen D.420 mm

- 3 drehende Roste (Ø 420 mm)
- Komplett hergestellt aus Edelstahl (AISI 430), 4 Seiten aus Glas.
- Tür mit einer «soft» magnetischen Schließung.
- Reglerthermostat T° 0° +90°
- Wasserschublade für Behalten Feuchtigkeit und vermeiden von Austrocknung Lebensmittel.
- Drehende Roste die eine gleichmäßige Temperatur und vor allem eine bessere Sichtbarkeit bieten.

HOT  
ROTATING  
HUMIDIFIER

