



## VBE-211

1 182,00 EUR

mm : 695x602xh680

kW : 3,5

230/1N 50-60Hz


**FR Vitrine chauffante, bain-marie 2x GN 1/1, panoramique**

- Capacité 2x GN 1/1 hauteur 150 mm (livré sans bac).
- Réalisation entièrement en acier inoxydable, vitre en verre "sécurité", bombée, portes coulissantes en polycarbonate côté opérateur.
- La lampe halogène, associée au bain-marie vous permet le maintien à bonne température des aliments. Vidange par robinet situé côté opérateur.
- Drop in : bâti inox encastrable, grâce à son rebord.
- Chauffage électrique : par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", placées sous la cuve, régulation de 0 à 90°C.

**NL Warmvitrine, bain-marie 2x GN 1/1, panoramische**

- Inhoud: 2x GN 1/1 hoogte 150 mm (bakken niet bij geleverd).
- Vervaardigt in R.V.S, venster in gebogen veiligheidsplexiglas, glijdeuren in polycarbonaat aan dienstzijde.
- De halogeenlamp, verbonden de bain-marie, laten U toe het voedsel op de gewenste goed temperatuur te behouden. Afvoerkraan aan bedieningszijde.
- Drop-in: R.V.S. bak, inzetbaar dankzij zijn boorden.
- Elektrische verwarming : door gepantserde R.V.S. weerstanden incoloy behandeld, onder de kuip geplaatst, regelbaar van 0 tot 90°C.

**DE Wärmevitrine, Bain-Marie 2x GN 1/1 Panorama**

- Kapazität 2x GN 1/1, Höhe 150 mm (Lieferung ohne Schalen).
- Struktur aus Inox, gebogene Scheibe aus Sicherheitsglas, Schiebetüren aus Polykarbonat, Bedienerseite.
- Halogenlampe, dazugehöriges Wasserbad ermöglicht die richtige Temperatur der Lebensmittel zu erhalten. Wasserablasshahn auf Bedienerseite.
- Drop In: einsetzbarer Behälter aus Edelstahl mit passenden Kanten.
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl unter der Wanne, "Incoloy" behandelt, regulierbar von 0 bis 90°C.



2xGN1/1  
HALOGEN LAMP  
SLIDING DOORS  
HOT



## VBE-311

1 320,00 EUR

mm : 1020x602xh680

kW : 3,5

230/1N 50-60Hz


**FR Vitrine chauffante, bain-marie 3 GN 1/1, panoramique**

- Capacité 3x GN 1/1 hauteur 150 mm (livré sans bac).
- Réalisation entièrement en acier inoxydable, vitre en verre "sécurité", bombée, portes coulissantes en polycarbonate côté opérateur.
- La lampe halogène, associée au bain-marie vous permet le maintien à bonne température des aliments. Vidange par robinet situé côté opérateur.
- Drop in : bâti inox encastrable, grâce à son rebord.
- Chauffage électrique : par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", placées sous la cuve, régulation de 0 à 90°C.

**NL Warmvitrine, bain-marie 3 GN 1/1, panoramisch**

- Inhoud: 3x GN 1/1 hoogte 150 mm (bakken niet bij geleverd).
- Vervaardigt in R.V.S, venster in gebogen veiligheidsplexiglas, glijdeuren in polycarbonaat aan dienstzijde.
- De halogeenlamp, verbonden de bain-marie, laten U toe het voedsel op de gewenste goed temperatuur te behouden. Afvoerkraan aan bedieningszijde.
- Drop-in: R.V.S. bak, inzetbaar dankzij zijn boorden.
- Elektrische verwarming : door gepantserde R.V.S. weerstanden incoloy behandeld, onder de kuip geplaatst, regelbaar van 0 tot 90°C.

**DE Wärmevitrine, Bain-Marie, 3 GN 1/1 Panorama**

- Kapazität 3x GN 1/1, Höhe 150 mm (Lieferung ohne Schalen).
- Struktur aus Edelstahl, gebogene Scheibe aus Sicherheitsglas, Schiebetüren aus Polykarbonat, Bedienerseite.
- Halogenlampe, dazugehöriges Wasserbad ermöglicht die richtige Temperatur der Lebensmittel zu erhalten. Wasserablasshahn auf Bedienerseite.
- Drop In: einsetzbarer Behälter aus Edelstahl mit passenden Kanten.
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl unter der Wanne, "Incoloy" behandelt, regulierbar von 0 bis 90°C.



3xGN1/1  
HALOGEN LAMP  
SLIDING DOORS  
HOT

