

09/2016

Mod: PIZZA/D38

Production code: 30410002



Diamond
catering equipment

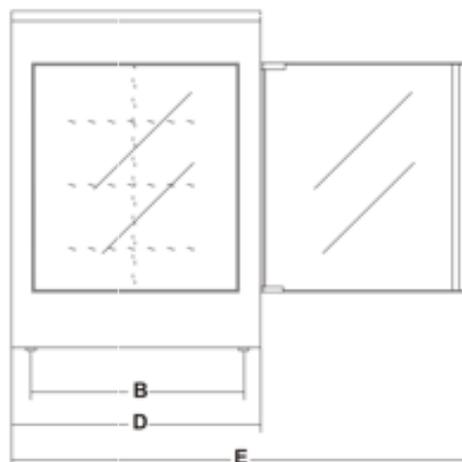
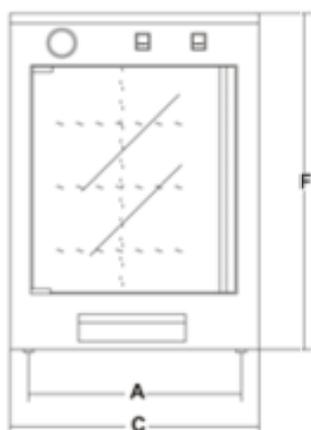


Distributeur agréé:
DIAMOND EUROPE SA/NV
 92 CHAUSSEE DE VILVORDE 1120 BRUXELLES()
 TEL./FAX. +32-2-4210841 / +32-2-4206766
 E-mail: Michele.Bartolucci@diamond-eu.com

Vetrinetta Pizza :

Vitrine pour l'exposition de pizzas, brioches, tartes, feuilletés et amuse-gueule divers, qui maintient une température constante et conserve longtemps la saveur et le moelleux des aliments.

- Entièrement fabriquée en acier AISI 403 avec vitres sur les quatre côtés.
- Porte avec fermeture soft aimantée.
- Thermostat de réglage température.
- Tiroir eau pour l'humidification des produits.
- Planches tournantes qui favorisent une circulation homogène de la chaleur et une meilleure vision des produits.



Données Techniques :

Modèle	VETRINETTA D.38	VETRINETTA D.42
Puissance:	Watt 700	Watt 700
Alimentation:	230V/50-60Hz F+N	230V/50-60Hz F+N
Température:	°C 0÷90	°C 0÷90
A:	mm 390	mm 430
B:	mm 360	mm 400
C:	mm 465	mm 505
D:	mm 430	mm 470
E:	mm 820	mm 960
F:	mm 590	mm 590
Poids net:	Kg 23	kg 25
Dimensions emballage:	mm 600x600x800	mm 600x600x800
Poids brut:	Kg 30	kg 32
HS-CODE:	85167200	