

Vitrina expositora caliente de tapas RTR5



Código del Producto:

Referencia: 3151

-
-

Descripción del Producto:

- **Características principales:**

- **Estructura:** Acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.
- **Controlador de temperatura ajustable:** Permite seleccionar la temperatura ideal según el tipo de alimento.
- **Vidrio frontal curvado:** Diseño elegante que mejora la visibilidad del producto.
- **Puertas traseras correderas de vidrio:** Acceso fácil y rápido para servir o reponer alimentos.
- **En dotación:** 5 bandejas gastronorm 1/2 fondo 40mm.

Especificaciones técnicas:

- **Capacidad bruta:** 85 litros.
- **Peso:** 25 kg.
- **Tensión de alimentación:** 220V/50Hz.
- **Potencia:** 1000W.
- **Rango de temperatura:** 30°C a 90°C.
- **Medidas:** 1394 mm x 420 mm x 380 mm.

Aplicaciones:

Este equipo es perfecto para mantener tapas calientes en bares, restaurantes y cafeterías, garantizando tanto la calidad como la presentación de los alimentos.

Características:

Tensión de Alimentación: 220-240V AC 50Hz

Potencia Watios: 1000W

Capacidad Litros: 85 Litros

Gas Refrigerante: Compresor Gas R600a

Rango de temperatura: +30°C a +90°C

Medida: 1394x420x380mm

Medida: 1394x420x380mm

Frío: Vitrina Caliente

Calor: Carros-Vitrinas Calientes

Frío Calor Neutra: Calor

Breve descripción del producto:

La **Vitrina expositora caliente de tapas RTR5** es una solución ideal para exhibir y mantener calientes tapas y alimentos en negocios de hostelería.

Fotos del producto: