



## Vitrina caliente GN 4x1/3 h926\_05

Vitrina caliente profesional en acero inoxidable y vidrio de 6-8 mm. Capacidad 4 cubetas GN 1/3 h 40 mm (incluidas). Termostato ajustable hasta 90 °C.

La **vitrina caliente** es un dispositivo profesional diseñado para combinar la eficiencia térmica con una estética refinada, convirtiéndola en la solución ideal para la exposición y el mantenimiento de tapas, salsas y platos calientes. La estructura está realizada en **acero inoxidable satinado** de alta calidad, combinada con una protección superior de **vidrio con un espesor de 6-8 mm**, con canto pulido perimetral para garantizar la máxima seguridad y una visibilidad cristalina del contenido.

El sistema de calentamiento de **1200 W** permite alcanzar rápidamente la temperatura de funcionamiento, gestionable con precisión mediante un **termostato ajustable hasta 90 °C**. Una práctica luz de control supervisa constantemente el funcionamiento del dispositivo, asegurando que los alimentos se mantengan en las condiciones térmicas óptimas para el servicio.

## Características técnicas

- **Dimensiones:** L. 795 x P. 355 x A. 100 mm
- **Capacidad:** 4 cubetas GN 1/3 con altura de 40 mm
- **Equipamiento:** 4 cubetas GN 1/3 h. 40 mm incluidas en el suministro
- **Materiales:** Acero inoxidable satinado y vidrio templado de 6-8 mm de espesor
- **Potencia:** 1200 W
- **Alimentación:** 230 V
- **Regulación térmica:** Termostato analógico hasta 90 °C
- **Indicadores:** Luz luminosa de control de funcionamiento
- **Peso neto:** 9 kg

*Imagen puramente indicativa*

## INFORMACIÓN

- **Forma** Rectangular
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos eléctrico
- **Potencia** 1200 W
- **Altura en milímetros** 100.000000
- **Ancho en milímetros** 795.000000
- **Profundidad en mm** 355.000000

### Vitrina caliente GN 4x1/3 h926\_05

---

: rettangolare

: 1200 W

Altura en milímetros: 399 mm

Ancho en milímetros: 401 mm

Profundidad en mm: 400 mm

