

FICHA TÉCNICA

Referência 1332380580

Designação VITRINE AQUECIMENTO 4 NIVEIS 640X360X530MM

VITRINE AQUECIMENTO 4 NÍVEIS

FOOD WARMER DISPLAY 4 LEVELS

VITRINE CHAUFFANTE 4 NIVEAUX



Modelo

SW-580



Referência	Medidas LxPxA (mm)	Capacidade	Cor	Temperatura	Produção	Pack	EAN
1332380580	640x360x530	4 PRAT. 55x33CM	-	30~80°C	-	01/001	
Potência	Voltagem	Freq.	Rotações	Lâmina	Esp. do corte	Peso	
1KW	230V	50HZ	-	-	-	21KG	5603700201316

ANOTAÇÕES

Vitrine expositora aquecida profissional para balcão. Perfeita para cafés, padarias, postos de abastecimento de combustível e buffets. Mantém os alimentos quentes e apetitosos, e ao mesmo tempo, organizados, apelativos e com alta visibilidade. Com painéis de vidro temperado em ambos os lados, estrutura de aço inoxidável e sistema de aquecimento controlado por termostato, foi concebida para o uso comercial diário. 4 prateleiras em grelha de aço inoxidável 55x33cm. Painéis frontal e traseiro em vidro temperado. Porta deslizante para acesso conveniente. Temperatura controlada por termostato com visor de temperatura real no interior (intervalo de temperatura: 30–80 °C) Tabuleiro inferior para migalhas para fácil manutenção. Pés de borracha antiderrapantes para um posicionamento estável na bancada. Capacidade: aprox. 50 tartes ou artigos similares.

NOTES

Professional heated countertop display case. Perfect for cafes, bakeries, gas stations, and buffets. Keeps food warm and appetizing, while also keeping it organized, attractive, and highly visible. With tempered glass panels on both sides, a stainless steel frame, and a thermostatically controlled heating system, it is designed for everyday commercial use. 4 stainless steel rack shelves measuring 55x33cm. Tempered glass front and rear panels. Sliding door for convenient access. Thermostat-controlled temperature with an internal real-time temperature display (temperature range: 30–80°C). Bottom crumb tray for easy maintenance. Non-slip rubber feet for stable countertop placement. Capacity: approximately 50 pies or similar items.

REMARQUES

Vitrine de comptoir chauffante professionnelle. Idéale pour les cafés, boulangeries, stations-service et buffets. Maintient les aliments au chaud et appétissants, tout en les gardant organisés, attrayants et bien visibles. Dotée de panneaux en verre trempé des deux côtés, de un cadre en acier inoxydable et de un système de chauffage thermostatique, elle est conçue pour un usage professionnel quotidien. 4 étagères en acier inoxydable de 55 x 33 cm. Panneaux avant et arrière en verre trempé. Porte coulissante pour un accès facile. Température contrôlée avec affichage interne de la température en temps réel (plage de température : 30 à 80 °C). Tiroir ramasse-miettes inférieur pour un entretien facile. Pieds en caoutchouc antidérapants pour une installation stable sur le comptoir. Capacité : environ 50 tartes ou autres.

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE CE

Este produto cumpre com as seguintes diretivas do Parlamento Europeu e do Conselho:



2011/65/UE, relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos.

2014/30/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à compatibilidade eletromagnética.

2014/35/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à disponibilização no mercado de material elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão.

2009/125/CE, relativa à criação de um quadro para definir os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados como consumo de energia.

EQUIPAMENTOS
CONSERVAÇÃO
VITRINES

EQUIPMENTS
CONSERVATION
DISPLAYS

ÉQUIPEMENTS
CONSERVATION
COMPTOIRS