

CR - VT

Vitrinas Expositoras Calientes



Equipamiento complementario para mantener caliente, todos los productos ya cocinados, en su mejor conservación y sabor.

Mueble en acero inoxidable finamente satinado, fiable y robusto, de concepción modular, adaptables a su espacio y necesidades de servicio, están equipados de una calefacción infraroja indirecta controladas por un termostato 0-85°C.

Sin calefacción, permiten de exponer los productos en un ambiente luminoso.

CARACTERISTICAS FUNCIONALES:

- Amplia exposición del producto y gran capacidad.
- Iluminación interior.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Amplia visibilidad, cristales fijos en la parte delantera.
- Puerta correderas de cristal en la parte trasera.
- Bandeja recoge migas en la parte inferior.
- Control termostático de temperatura de 0 a 85°C.
- Calentamiento ultrarápido por medio de resistencias de infrarrojos y tubos de cuarzo.



INDISPENSABLE EN:

Croissanterías • Pastelerías • Chocolaterías • Degustación en general.

- Para mantener el Valor y conservar calientes todos los alimentos.
- Aparatos de Máxima capacidad, para un espacio Mínimo.
- Los modelos CR son expositores fijos, con parrillas desmontables rectangulares.
- Los modelos VT son vitrinas panorámicas, rotativas y con las cuatro caras de cristal con parrillas desmontables redondas.
- Interior iluminado

CARACTERISTICAS TECNICAS:

Modelo	Frente	Fondo	Altura	Potencia	Voltaje	Dimensiones Parrilla	Peso
CR2	600 mm	355 mm	535 mm	1.000 W	220 V. Mono	455x297 (3)	25 kg.
CR3	900 mm	355 mm	535 mm	1.500 W	220 V. Mono	755x297 (3)	30 kg.
VT0	450 mm	450 mm	700 mm	1.000 W	220 V. Mono	Ø 350 mm	40 kg.
VT1	610 mm	610 mm	1.100 mm	1.500 W	220 V. Mono	Ø 510 mm	60 kg.



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 • 01002 Vitoria • Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com • www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.