

## GEMINI

**Vetrina calda ventilata chiusa**  
**Vitrine chauffante ventilée fermée**  
**Geschlossene Umluft-Warmhaltevitrine**  
**Closed ventilated heated display**



Vetrina calda ventilata chiusa da incasso. L'ideale per l'esposizione di cibi caldi. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampade alogene. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con sonda a cuore e piano in granito GN 1/1. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

Vitrine chauffante fermée encastrable. L'idéal pour la présentation d'aliments chauds. Fermée côté client par verre frontal arrondi et trempé. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304. Éclairage interne par lampes halogènes. Régulation de la température de +30°C ÷ +80°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec sonde à piquer et plateau en granit GN 1/1. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

Geschlossene Einbau-Umluft-Warmhaltevitrine. Ideal für die Ausstellung von warmen Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Innenbeleuchtung mit Halogenlampen. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Kerntemperaturfühler und Granitplatte GN 1/1 ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

Drop-in closed ventilated heated display. Ideal for displaying hot food. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Well in AISI 304 stainless steel. Interior lighting with halogen lamps. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with digital remote thermostat. May be accessorised with core probe and granite top GN 1/1. Available in sizes 2-3-4-5 GN.