

LIBRA

Vasca calda ventilata con sovrastruttura
Cuve chauffante ventilée avec superstructure
Umluft-Warmhaltebecken mit Aufbau
Heated ventilated well with superstructure



Vasca calda ventilata da incasso, con sovrastruttura. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Regolazione della temperatura da +30° ÷ +80°C tramite termostato. Vasca raggiata e stampata, profondità h. 215 mm. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampade alogene. Può essere accessoriata con vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Cuve chauffante ventilée encastrable, avec superstructure. Réalisée en acier inox AISI 304. L'idéal pour présenter des aliments sur assiettes ou plateaux. Réglage de la température de +30°C ÷ + 80°C par thermostat. Cuve rayonnée et emboutie, profondeur h. 215 mm. Superstructure réalisée en verre trempé. Éclairage par lampes halogènes. Peut être accessorisée avec verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Einbau-Umluft-Warmhaltebecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über Thermostat. Abgerundetes und tiefgezogenes Becken, Tiefe H. 215 mm. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Halogenlampen. Kann mit Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in heated ventilated well made in AISI 304 stainless steel with superstructure. Ideal for displaying food on plates or trays. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with thermostat. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Toughened glass superstructure. Lighting with halogen lamps. May be accessorised with front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.