



PEGASUS

Vetrina calda chiusa con piano vetroceramica
Vitrine chauffante fermée avec plan vitrocéramique
Geschlossene Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte
Closed heated display with ceramic glass top



Vetrina calda chiusa con piano in vetroceramica da incasso. L'ideale per l'esposizione ed il mantenimento in temperatura di cibi caldi in vassoi, contenitori, piatti oppure a diretto contatto con il piano in vetroceramica. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato, sollevabile per facilitare le operazioni di carico e pulizia. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro superiore e laterali temperati. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampade alogene. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con ripiano intermedio in vetro temperato regolabile in altezza e sonda a cuore. Disponibile nelle dimensioni 3-4-5-6 GN.

Vitrine chauffante fermée avec plan vitrocéramique encastrable. L'idéal pour la présentation et le maintien en température d'aliments chauds sur plateaux, assiettes, en ravier ou en contact direct avec le plan vitrocéramique. Fermée côté client par verre frontal arrondi et trempé, relevable pour faciliter les opérations de chargement et de nettoyage. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Réalisée en acier inox AISI 304. Éclairage interne par lampes halogènes. Régulation de la température de +30°C ÷ +110°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec étagère intermédiaire en verre trempé réglable en hauteur et sonde à piquer. Disponible dans les dimensions 3-4-5-6 GN.

Geschlossene Einbau-Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte. Ideal für die Ausstellung und das Warmhalten von warmen Speisen auf Tablett, in Behältern, auf Tellern oder im direkten Kontakt mit der Glaskeramikplatte. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas, die für eine Erleichterung der Befüllungs- und Reinigungsarbeiten angehoben werden kann. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Innenbeleuchtung mit Halogenlampen. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über digitales Fernthermostat. Kann mit höhenverstellbarer Zwischenablage aus Hartglas und Kerntemperaturfühler ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 3-4-5-6 GN.

Drop-in closed heated display with ceramic glass top. Ideal for displaying hot food and keeping it warm whether on trays, containers, plates or in direct contact with the ceramic glass top. AISI 304 stainless steel construction. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel, which may be raised to make loading and cleaning easier. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Interior lighting with halogen lamps. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with digital remote thermostat. May be accessorised with height-adjustable intermediate toughened glass shelf and core probe. Available in sizes 3-4-5-6 GN.