



PEGASUS

Vetrina calda umidificata chiusa
Vitrine chauffante humidifiée fermée
Geschlossene Warmhaltevitrine mit Befeuchtung
Closed humidified heated display



Vetrina calda umidificata chiusa da incasso. L'ideale per l'esposizione di cibi caldi. 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. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampade alogene. Controllo dell'umidità (40/90Rh%). Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con sonda a cuore e piano in granito GN 1 + 1/3. Disponibile nelle dimensioni 3-4-5-6 GN.

Vitrine chauffante humidifiée fermée encastrable. L'idéal pour la présentation d'aliments chauds. 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. Cuve réalisée en acier inox AISI 304. Éclairage interne par lampes halogènes. Contrôle de l'humidité (40/90Rh%). 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 + 1/3. Disponible dans les dimensions 3-4-5-6 GN.

Geschlossene Einbau-Warmhaltevitrine mit Befeuchtung. Ideal für die Ausstellung von warmen Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas, die für eine Erleichterung der Befüllungs- und Reinigungsarbeiten angehoben werden kann. Bedienungsseite mit entfernbarer Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken aus Edelstahl AISI 304. Innenbeleuchtung mit Halogenlampen. Befeuchtungssteuerung (40/90Rh%). Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Granitplatte GN 1 + 1/3 und Kerntemperaturfühler ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 3-4-5-6 GN.

Drop-in closed humidified heated display. Ideal for displaying hot food. 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. Well in AISI 304 stainless steel. Interior lighting with halogen lamps. Humidity control (40/90Rh%). Temperature control from +30°C ÷ +80°C with digital remote thermostat. May be accessorised with core probe and granite top GN 1 + 1/3. Available in sizes 3-4-5-6 GN.