



PEGASUS

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, 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. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con ripiano intermedio in vetro temperato regolabile in altezza, sonda a cuore e piano in granito GN 1+1/3. Disponibile nelle dimensioni 3-4-5-6 GN.

Vitrine chauffante ventilée 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. Régulation de la température de +30°C ÷ +80°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec étagère intermédiaire en verre trempé réglable en hauteur, sonde à piquer et plateau en granit GN 1+1/3. Disponible dans les dimensions 3-4-5-6 GN.

Geschlossene Einbau-Umluft-Warmhaltevitrine. 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 entfernbaren Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Innenbeleuchtung mit Halogenlampen. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über digitales Fernthermostat. Kann mit höhenverstellbarer Zwischenablage aus Hartglas, Kerntemperaturfühler und Granitplatte GN 1 + 1/3 ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 3-4-5-6 GN.

Drop-in closed ventilated 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 with tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Interior lighting with halogen lamps. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with digital remote thermostat. May be accessorised with height-adjustable intermediate toughened glass shelf, core probe and granite top GN 1 + 1/3. Available in sizes 3-4-5-6 GN.