

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Vitrine chauffante, bain-marie 2x GN 1/1, panoramique**

**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 695 x 602 x 680

T° : 0° + 90°

Puissance en kw: 3.5

Longueur (mm): 695

Largeur (mm): 602

Hauteur(mm): 680

 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,48

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Capacité 2x GN 1/1 hauteur 150 mm</li> <li>◦ Réalisation : entièrement en acier inoxydable, vitre en verre "sécurité" bombée, portes coulissantes en polycarbonate côté opérateur.</li> <li>◦ Flexibilité : la lampe halogène, outre l'éclairage, placée en partie supérieure et associée au bain-marie vous permet le maintien à température des aliments en respectant toutes les normes d'hygiène.</li> <li>◦ Drop in : bâti inox encastrable, grâce à son rebord.</li> <li>◦ Entretien facile : vidange par robinet situé côté opérateur.</li> </ul>	Puissance (kW) 3,5
	Référence constructeur VBE-211
	Hauteur (mm) 680
	Profondeur (mm) 602
	Largeur (mm) 602
	Températures 0° c - 90° c
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 3,5
	Longueur 695
	Dimensions extérieures 695 x 602 x 680
	voltage 230/1N 50-60Hz
	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Cuve : capacité 2x GN 1/1 ou 3x GN 1/1, bacs hauteur maximum 150 mm (livré sans bac).</li><li>◦ Chauffage électrique : chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", placées sous la cuve, régulation thermostatique de 0 à 90°C.</li></ul> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 695 x 602 x 680 T° : 0° + 90° Puissance en kw: 3.5 Longueur (mm): 695 Largeur (mm): 602 Hauteur(mm): 680 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,48 Branchement: Monophasé</p>	