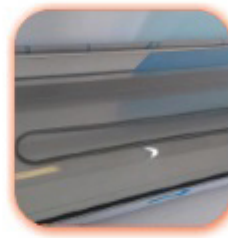


Características Técnicas Technical Features

Modelo Model	Bandejas GN1/3-40 GN1/3-40 Trays	Potencia (W) Power (W)	Voltaje (V) Voltage (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)
4CTB	4	1000	230	805x390x238	56
6CTB	6	1000	230	1145x390x238	90
4BP	Bandeja plana de acero inoxidable para cubrir 4 bandejas GN1/3				
6BP	Bandeja plana de acero inoxidable para cubrir 6 bandejas GN1/3				



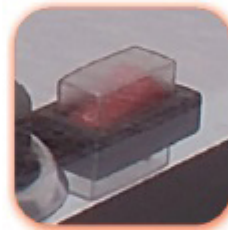
Elegante cristal templado de forma curva.
Hanging curved tempered glass.



Sistema de calentamiento mediante baño maría.
Heating system with water bath.



Termostato de control de temperatura regulable hasta 90°C.
Adjustable control thermostat temperature up to 90°C.



Interruptor luminoso de puesta en marcha con protector de PVC.
Light switch startup with PVC protector.



Cuba interior construida íntegramente en acero inoxidable con tapón de vaciado para facilitar desagüe y limpieza.
Internal tank built entirely of stainless steel.



Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.
Back sliding removable doors for easy cleaning.



Laterales transparentes para una mejor visualización.
Transparent side for better viewing.



Bandejas GN1/3-40 incluidas.
Trays GN1/3-40 included.



OPCIONAL: Bandeja entera de exposición construida en acero inoxidable que permite utilizar la vitrina para exponer pastas, bollería, bocadillos, etc.
OPTIONAL: Tray exposure integrally made of stainless steel permits to expose pasta, pastries, sandwiches, etc.