



- Ⓝ **GASTRONORM WARMHOUDVITRINE (+20/+85 °C) - roestvrijstaal, met gebogen veiligheidsglas en schuifruiters aan achterzijde, tussenrooster en binnenverlichting, voorzien van thermostaat en waterlades, geschikt voor GN schalen max. 100 mm (niet meegeleverd)**
- ⓔ HEATED GASTRONORM DISPLAY (+20/+85 °C) - stainless steel, curved security glass with sliding doors on rear, inside wire shelf and illuminated, thermostat and 2 water containers, for gastronorm trays 100 mm (not included)
- ⓕ VITRINE CHAUFFANTE GASTRONORM (+20/+85 °C) - inox, avec vitre bombe et amovible, grille de presentation interieure et éclairage intérieur, thermostat électronique et de tiroirs a eau pour contrôler l'humidité, pour bac gastronorm max. 100 mm (ne pas inclus)
- ⓓ GASTRONORM WARMHALTEVITRINE (+20/+85 °C) - CNS, mit gebogen Sicherheitsglas, Stellrost in de mittel und Innenbeleuchtung. Temperatur Reglung und Wasseraufnahmebehalters, geeignet für Gastronorm Behälter max. 100 mm (nicht mitgeliefert)

EURO	No.	capaciteit/capacity capacité/Kapazität	cm	V	kW
1179,00	*304.081	2x GN 1/1	60(H)x 80x73	230	1,5
1495,00	*304.082	3x GN 1/1	60(H)x120x73	230	1,5

koelvitrine/refrigerated counter/vitrine réfrigérée/Kühlvitrine pag. 400