

CAKE TOWER

Notre Cake Tower se caractérise par un design élégant, des dimensions compactes et la meilleure stabilité thermique qui soit. Peu énergivore grâce à une technique de refroidissement efficace au propane et à un vitrage isolant, cette vitrine est le meilleur choix pour vos présentations de gâteaux et de tartes.



Caractéristiques

- Meilleure plage de température pour les mets de toutes sortes (classe de température M1)
- Côté service : porte battante en verre isolant - possibilité d'ouvrir la porte en alternance
- Tablettes intermédiaires extractibles en verre de sécurité pour un chargement plus facile et une manipulation professionnelle.
- Évaporateur à lamelles à air pulsé doté d'un revêtement, avec ventilateur à basse-tension, relevable et lavable
- Supports d'étiquettes de prix à tous les niveaux

Plage de température



Air
+2°C



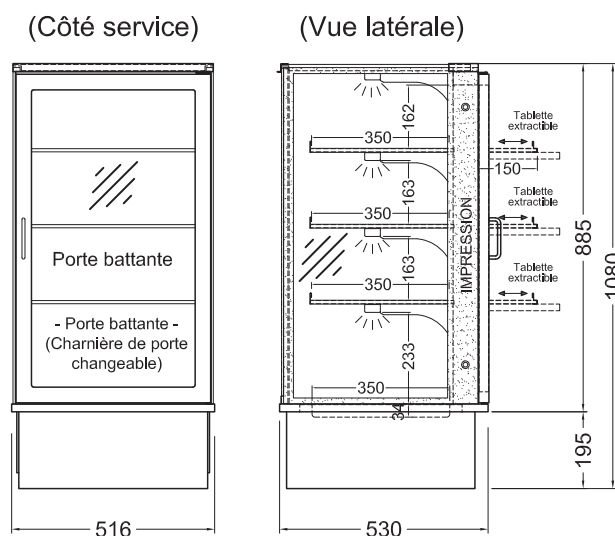
Produit
3M1 -1°C
à +5°C

Accessoires et équipements spéciaux

- Revêtement par poudre RAL



Dimensions



Caractéristiques techniques

Article	Réf.	Dimensions (l x P x H)	Capacité frigorifique	Connexion	Réfrigérant
CAKE TOWER 53-Z	S0308900	516 x 530 x 1080 mm	340 Watt bei VT -6°C	51 Watt – 230V/50Hz	R290 (propane)