

Verkaufskühlvitrine JEWELLERY Vitrine L-60-E



SWITCH-GERÄT: NORMALKÜHLUNG / PRALINENKÜHLUNG

Exklusive Präsentation für besondere Delikatessen. Gerade im Bereich von Tapas, Fingerfood und Pralinen ist eine exquisite und ansprechende Präsentation von besonderer Bedeutung. Die Jewellery Vitrine L-60 ist für diese Ansprüche genau richtig. Das Sicherheitsglas der Vitrine unterstreicht die Wertigkeit der präsentierten Produkte und macht den Anschein, als ob edle Diamanten geschützt werden sollen.

- Multifunktionale Kühlvitrine zur Präsentation von hochwertigen Tapas, Fingerfood und Pralinen
- **Switch-Gerät:** Two in One. Zwei verschiedene Kühltechniken in einem Gerät kombiniert – Normalkühlung und Pralinenkühlung. Einfach umschaltbar, praktisch im Einsatz und perfekte Platzersparnis – optimal für unterschiedliche Einsatzzwecke.
- Bedienseite, Ladenauszug mit Spiegelblech zur visuellen Vervielfältigung der Produkte und für einen optimalen Zugriff auf die Produkte.
- **LED-Beleuchtung:** Brillante Vitrinen-Ausleuchtung für eine attraktive Warenpräsentation. Langlebige LED-Beleuchtung mit natürlicher Farbwiedergabe auf allen Ausstellebenen sorgt für gute und energiesparende Illumination Ihrer Produkte.
- **Easy Clean:** Optimale Reinigung und perfekte Hygiene dank abgerundeter Ecken, anhebbaarem Deckglas und hochklappbarem Verdampfer.
- Pulverbeschichtung gegen Aufpreis



TEMPERATURBEREICH



LUFT

+5 °C (Normalkühlung)
+16 °C + 30-40% rel. LF



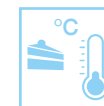
PRODUKT

M2: -1 °C
bis +7 °C



UMGEBUNG

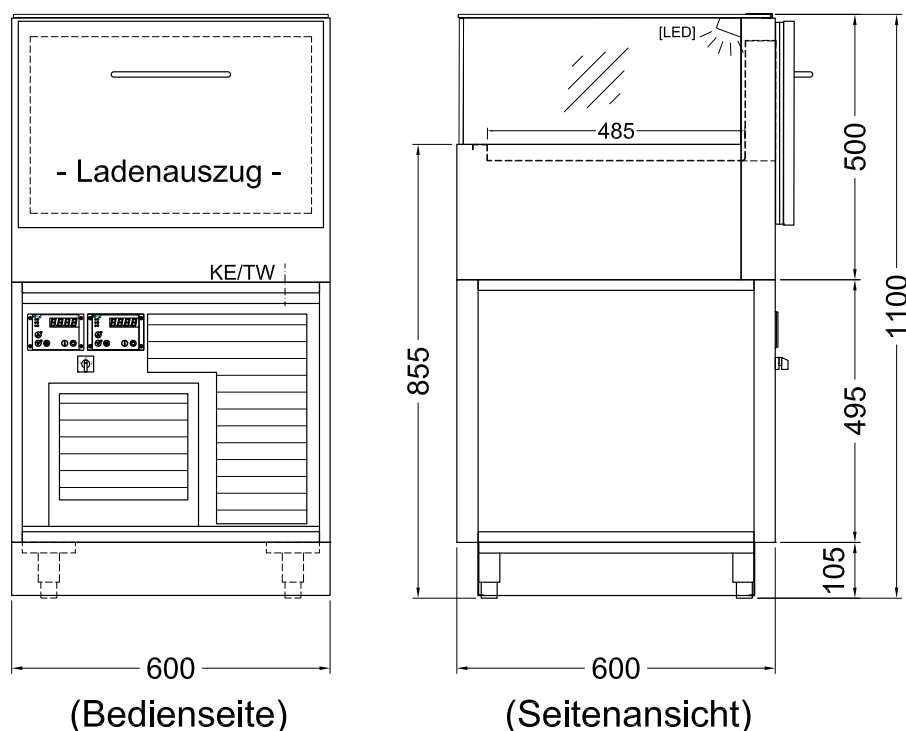
+25 °C und 60 %
rel. LF



PRALINE

+14 °C bis + 18°C

ABMESSUNGEN



ARTIKEL	Art.-Nr	Abmessungen (B x T x H)	Ebenen	Anschlusswert	Kälteleistung	Spannung
JEWELLERY VITRINE L-60-E	S020 6335	600 x 600x 1100	1	386 W	370 W bei VT -6 °C	230 V / 50 Hz