

VETRINETTE PIZZA

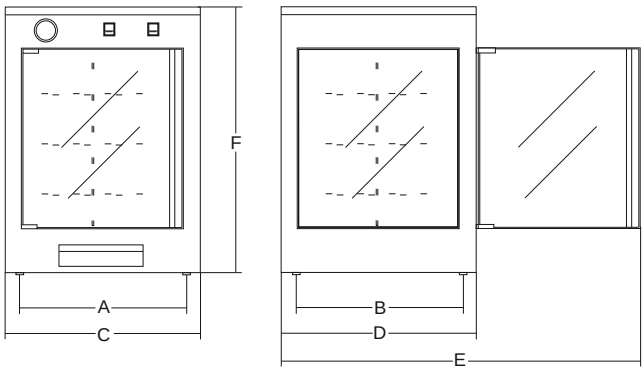
vetrinette pizza e brioche
pastry and pizza display cabinets

- Vetrinetta per l'esposizione di pizze, brioche, torte, sfoglie e stuzzichini vari, che mantiene costante la temperatura e conserva a lungo il sapore e la morbidezza dei cibi.
- Costruita interamente in acciaio AISI 403 con vetri sui quattro lati.
- Porta con chiusura soft calamitata.
- Termostato di regolazione temperatura.
- Cassetto acqua per l'umidificazione dei prodotti.
- Ripiani girevoli che favoriscono una omogenea circolazione del calore e una migliore visione dei prodotti.

- *Display unit suitable to keep warm and fragrant for many hours pizza, pastries, savoury pies and many other snacks.*
- *Made from stainless steel AISI 403 and glass sides.*
- *Door with magnetic closure.*
- *Temperature adjustable by means of a thermostat.*
- *Small water basin for humidification of the product.*
- *Swivelling racks help a uniform heat diffusion and a better product view.*



Forno pizza impilabile con la vetrinetta D.38
Stacking Pizza oven with Vetrinetta D. 38



				A	B	C	D	E	F			
	watt		*°C*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*kg*	*mm*	*kg*
Vetrinetta ø 38	700	1ph	0÷90	390	360	465	430	820	590	23	600x600x800	30
Vetrinetta ø 42	700	1ph	0÷90	430	400	505	470	960	590	25	600x600x800	32