



Витрины тепловые передаточные для временного хранения готовых блюд с независимым температурным контролем верхнего и нижнего уровней. Изготовлены полностью из нержавеющей стали. Подогрев осуществляется ТЭНами, подсветка – лампами накаливания. Регулировка температуры от +30°C до +80°C.

Используемые материалы:

- шлифованная нержавеющая сталь AISI 304 или AISI 430,
- толщина 1 мм или 1,5 мм



Витрины тепловые передаточные

| Артикул | Наименование | Комментарий | Длина, мм | Ширина, мм | Высота, мм | Мощность, кВт | Напряжение, В |
|-----------|--|--|-----------|------------|------------|---------------|---------------|
| BT-322584 | Витрина тепловая BT 800*600*660 настольная (раздаточная); 2-х ярусная | Нержавеющая сталь, подогрев ТЭНами, подсветка лампами накаливания, разделители D=8мм, пруток - 8шт, +30+80°C, 2-х ярусная | 800 | 600 | 660 | 1,6 | 220 |
| BT-322582 | Витрина тепловая BT 900*600*660 настольная (раздаточная); 2-х ярусная | Нержавеющая сталь, подогрев ТЭНами, подсветка лампами накаливания, разделители D=8мм, пруток - 8шт, +30+80°C, 2-х ярусная | 900 | 600 | 660 | 1,8 | 220 |
| BT-322583 | Витрина тепловая BT 1200*600*660 настольная (раздаточная); 2-х ярусная | Нержавеющая сталь, подогрев ТЭНами, подсветка лампами накаливания, разделители D=8мм, пруток - 8шт, +30 +80°C, 2-х ярусная | 1200 | 600 | 660 | 2,4 | 220 |



Витрины тепловые настольные для временного хранения чипсов, пиццы и выпечки. Заданный температурный режим от +30°C до +85°C поддерживается автоматически. Дверцы выполнены из поликарбоната, полки - из нержавеющей прутка. Оснащена подсветкой.

Используемые материалы:

- шлифованная нержавеющая сталь AISI 304 или AISI 430,
- толщина 1 мм или 1,5 мм



Витрины тепловые для чипсов

| Артикул | Наименование | Комментарий | Длина, мм | Ширина, мм | Высота, мм | Мощность, кВт | Напряжение, В |
|----------|--|---|-----------|------------|------------|---------------|---------------|
| BT-15329 | Витрина тепловая BT 474*474*600 настольная | Нержавеющая сталь, 60-70 порций. +30+85°C. С подсветкой | 474 | 474 | 600 | 0,6 | 220 |

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-6

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93