

Espositori caldi statici da banco
 Static hot table-top display counters
 Vitaines chaudes statiques de comptoir
 Statische Warmhaltevitainen
 Vitrinas calientes estáticas de mostrador



14100900

MARILYN 043*



Caratteristiche e vantaggi

- Ideale per il mantenimento a caldo di carne, pesce, verdure e prodotti di pasticceria
- Serbatoio dell'acqua per la rigenerazione tramite umidificazione incluso
- Termostato digitale per la regolazione della temperatura interna
- Facilità di pulizia grazie ai vetri rimovibili

Characteristics and advantages

- Suitable for keeping meat, fish, vegetables, bakery products warm
- For regeneration including a water tank (humidification)
- Digital thermostat for internal temperature control
- Easy cleaning thanks to the removable glasses

Caractéristiques et avantages

- Idéale pour la préservation à chaud de viande, poisson, légumes et produits de pâtisserie
- Réservoir d'eau pour la régénération par humidification inclus
- Thermostat numérique pour le réglage température interne
- Facilité de nettoyage grâce aux vitres amovibles

Merkmale und Vorteile

- Geeignet für das Warmhalten von Fleisch, Fisch, Gemüse sowie Backwaren
- Für die Regeneration inklusive Wasserbehälter (Luftbefeuchtung)
- Digitales Thermostat für die interne Temperaturregulierung
- Leichte Reinigung dank der herausnehmbaren Glasscheiben

Características y ventajas

- Ideal para el mantenimiento en calor de carne, pescado, verduras y productos de pastelería
- Depósito de agua para la regeneración a través de humidificación incluido
- Termostato digital para la regulación de la temperatura interior
- Fácil de limpiar gracias a los cristales extraíbles

* 4 Bacinelle Gastronorm GN1/2 non incluse (altezza 40 mm)
 * 4 GN 1/2 Gastronorm trays not included (height 40 mm)
 * 4 bacs Gastronorm GN 1/2 non inclus (hauteur 40 mm)
 * 4 Gastronorm-Behälter GN 1/2 nicht enthalten (Höhe 40 mm)
 * 4 Contenedores Gastronorm GN 1/2 no incluidos (altura 40 mm)

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Bacinelle Trays Bacs Behälter Bandejas	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
MARILYN 043	426 mm	505 mm	510 mm	4	30° - 110°C	230V~ (50/60 Hz)	1,1 KW	27 Kg

Accessori

Optionals / Accessoires
Zubehör / Accesorios

Bacinella Gastronorm

Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandejas Gastronorm

10040042 - GN1/2 H 40 mm

Bacinella Gastronorm

Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandejas Gastronorm

10040077 - GN1/2 H 20 mm

Bacinella Gastronorm forata

Gastronorm tray, perforated
Bac Gastronorm, perforé
Gastronorm Behälter, perforiert
Bandeja Gastronorm, perforado

10040078 - GN1/2 H 20 mm

Info tecnica

Technical info / Infos techniques
Technische Info / Info técnica

Tipo presa
Socket
Prise
Anschlussdose
Toma de enchufe

Schuko 230V~

Collegamento elettrico
Electrical connection
Connexion électrique
Elektrische Anschlüsse
Conexión eléctrica

Corrente max. 4,8 A
Max. current 4,8 A
Courant max. 4,8 A
Max. Strom 4,8 A
Corriente máx. 4,8 A

Cavi di alimentazione
Power cables
Câbles d'alimentation
Stromkabel
Cables de alimentación

1

