Espositori caldi ventilati da banco self service Prestige
Ventilated hot table-top display counters self service Prestige
Vitrines chaudes ventilées de comptoir self service Prestige
Ventilierte Tisch-Warmhaltevitrinen Prestige, Selbstbedienung
Vitrinas calientes ventiladas de mostrador self service Prestige

14101031

SELF 3110 LED*

Caratteristiche e vantaggi

- Con sistema di ventilazione non diretta sul cibo e umidificazione dell'aria
- Possibilità di rigenerazione dei cibi grazie all'evaporazione dell'acqua
- Vetri scorrevoli su entrambi i lati
- Ecosostenibilità ambientale grazie all'illuminazione a LED
- Termostato elettromeccanico per la regolazione della temperatura interna

Characteristics and advantages

- With indirect food ventilation system and humidification
- Food regeneration by steam
- Sliding glass doors on both sides
- Eco-friendly, thanks to LED lighting
- Electromechanical thermostat for internal temperature control

Caractéristiques et avantages

- Avec système de ventilation non directe sur la nourriture et humidification de l'air
- Grâce à l'évaporation de l'eau il est possible de régénérer la nourriture
- Vitres coulissantes sur les deux côtés
- Éco-durabilité environnementale grâce à l'éclairage LED
- Thermostat électromécanique pour le réglage température interne

Merkmale und Vorteile

- Mit indirekten Lebensmittel Belüftungssystem und Luftbefeuchtung
- Regenerierung der Lebensmittel durch Dampf
- Doppelseitiges Schiebeglas
- LED-Beleuchtung ökologische Nachhaltigkeit
- Elektromechanisches Thermostat für die interne Temperaturregulierung

Características y ventajas

- Con sistema de ventilación indirecta sobre los alimentos y con humidificación del aire
- Regeneración de los alimentos gracias a la evaporación del agua
- Cristales correderos en ambos lados
- Ecosostenibilidad medioambiental gracias a la iluminación LED
- Termostato electromecánico para la regulación de la temperatura interior

* Piano inox e bacinelle Gastronorm GN 1/1 non incluse (altezza 40 mm)
* Stainless steel plate and GN 1/1 Gastronorm trays not included (height 40 mm)
* Plan inox et bacs Gastronorm GN 1/1 non inclus (hauteur 40 mm)
* Edelstahlplatte und Gastronorm-Behälter GN1/1 nicht enthalten (Höhe 40 mm)
* Plano inox y bandejas Gastronorm GN1/1 no incluidas (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	**Ripiani intermedio*** Intermediate shelves* Étagères intermédiaire* Zwischenablage* Estantes intermedio*	**Temperatura** Temperature Température Temperatur Temperatura	**Tensione** Voltage Tension Spannung Voltaje	**Potenza** Power Puissance Leistung Potencia	**Peso** Weight Poids Gewicht Peso
SELF 3110 LED	1092 mm	770 mm	550 mm	3 GN1/1	1 (915 x 350 mm)	30° - 110°C	230V~ (50/60 Hz)	3,55 KW	89 Kg

** Ripiano intermedio H 170 mm / Intermediate shelf H 170 mm / Étagère intermédiaire H 170 mm / Zwischenablage H 170 mm / Estante intermedio H 170 mm*

Accessori
Optionals / Accessoires
Zubehör / Accessorios

Piano inox per pizze e brioches
Stainless steel plate for pizza and snacks
Plan inox pour pizzas et brioches
Inoxablage für Pizza und Gebäck
Plano inox para pizzas y brioches

01060051 - GN1/1

Bacinella Gastronorm
Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandejas Gastronorm

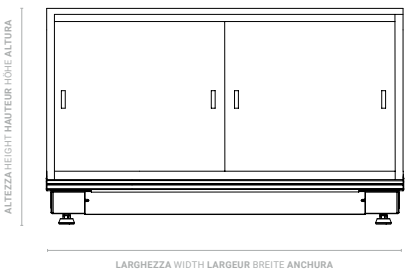
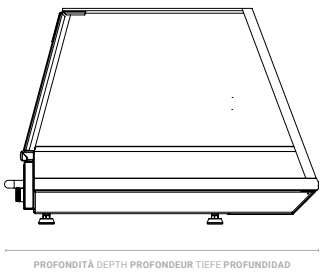
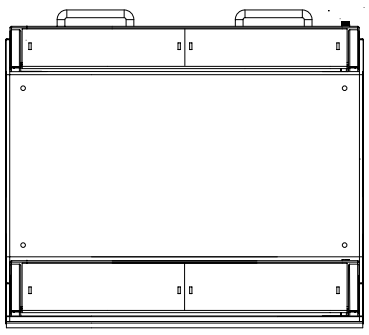
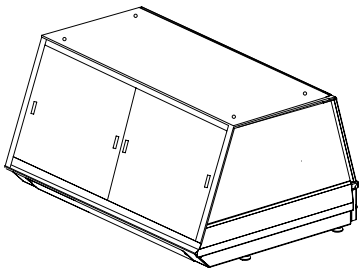
10040021 - GN1/1 H 40 mm

Cavalletti smontabili in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio
Demountable stainless steel stands on wheels with intermediate shelf
Chariots démontables en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire
Inox-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage
Caballetes desmontables de acero inox con ruedas y estante intermedio

14100315

Kit sponde lexan su ripiano inferiore cavalletto
Lexan sides kit for lower shelf of the stand
Bandes en lexan sur l'étagère inférieure du chariot
Lexan-Rändersatz zur unteren Ablage des Untergestells
Kit bordes de lexan para el estante inferior del caballete

14080090

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. 15,9 A** **Max. current 15,9 A** **Courant max. 15,9 A** **Max. Strom 15,9 A** **Corriente máx. 15,9 A**
Cavi di alimentazione Power cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	**1**