

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-Warmhaltevittrinen Prestige, Selbstbedienung

Vitrinas calientes ventiladas de mostrador self service Prestige



14101032

SELF 4143 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 4143 LED	1430 mm	770 mm	550 mm	4 GN1/1	1 (1250 x 350 mm)	30° - 110°C	230V~ (50/60 Hz)	3,55 KW	107 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 / Accesorios

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

14100316

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

14080091

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

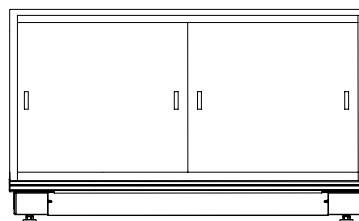
Corrente max. 15,9 A
Max. current 15,9 A
Courant max. 15,9 A
Max. Strom 15,9 A
Corriente máx. 15,9 A

Cavi di alimentazione

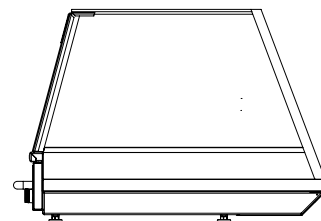
Power cables
Câbles d'alimentation
Stromkabel
Cables de alimentación

1

ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA



LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD

