

## Übersicht

# Pâtisseriesetheke RIVO VC, 200 breit

Tecnodom

Produktnummer: RI200SVCSGBLU

### Optionen



#### Farbe

Blau

Gelb

Grün

Orange

RAL 1028

RAL 4010

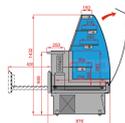
RAL 5024

RAL 6019

Rot

Schwarz

Weiss



#### Kühlung

mit Aggregat

zentralgekühlt (ZK\*)



## Beschreibung

Die Patisserietheke mit der gebogenen Scheibe und 11 verschiedenen Farbvarianten. 3 Glastablar bieten eine grosse Fläche zur Präsentation von Torten, Gebäck, Kleinbrotten oder Snacks. Das unterste Glastablar und die Edelstahl-Auslagefläche sind statisch gekühlt. Die unterste Auslagefläche lässt sich bedienseitig 620 mm weit ausziehen und ist dadurch einfach zu befüllen. Auf den oberen Glastablaren ist zu beachten, dass die Neon-Beleuchtung Wärme ausstrahlen kann. Bei heiklen Köstlichkeiten empfiehlt sich daher, die optionale LED-Beleuchtung zu wählen. Das gebogene Glas lässt sich für die einfache Reinigung nach vorne kippen.

### Standardmässige Eigenschaften

- Thermogeformte und isolierte Seitenwände
- oberer Bereich aus gehärtetem Antibeschlag-Glas (Dicke jeweils 50 mm)
- Elektronisches Bedienfeld
- Abtauen ausserhalb des Zyklus

### Verfügbare Optionen

- LED-Beleuchtung für die Auslage-Fläche oder für den Sockel
- Räder-Kit, 2 Räder mit Bremsen, 2 Räder ohne
- transparente Schiebetüre zum Schliessen der Bedienseite

## Produktinformationen

### Technische Daten

Anzahl Schubladen:	2
Auslagefläche m2:	2.67
Bedienseite:	standard: offen, optional: Schiebetüren
Beleuchtung:	Neon
Gerätetyp:	RIVO VC
Kundenseite:	gebogenes Glas, geschlossen, nach unten klappbar
Tiefe der Auslagefläche mm:	720
Kühlung:	statisch, steckerfertig, zentralgekühlt
Temperaturbereich °C:	+3/+5
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	mit Aggregat: 915 W, ohne Aggregat: 760 W
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 25 (bei 60% Luftfeuchtigkeit)
Material aussen:	gehärtetes Glas
Material innen:	Edelstahl
Breite mm:	1910
Tiefe mm:	876
Höhe mm:	1432
Füsse:	4
Gewicht kg:	225 Brutto