

Übersicht

Schokoladenvitrine Della Marta Nova H17 – schmale Bauform

Della Marta

Produktnummer: NVP-H17



Beschreibung

Die **Schokoladenvitrine Della Marta Nova H17** (NVP-H17) präsentiert Schokolade und Pralinen bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchte – als Blickfang im Restaurant, in der Enoteca, im Feinkostladen oder in der Hotelbar.

Die Linie **Nova** ist die neue Vitrinengeneration von Della Marta: 920 mm breit, 1900 mm hoch, mit umlaufendem Glas, Schiebetüren mit Stahlprofil und Klarglas in der Serie sowie dem patentierten zentralen Kühlsystem. Türprofile in Gold, Bronze oder Schwarz, Rauch- oder Bronzeglas, Ganzglastüren, Aussen-Seitenpanels und Innenverkleidungen in Holzdekor oder Farbe lassen sich als Zubehör kombinieren – von der einzelnen Vitrine bis zur Vitrinenwand.

Die **schmale Bauform H** hat eine reduzierte Tiefe mit zwei Schiebetüren und eignet sich für Durchgänge, Nischen und Wände, an denen wenig Platz ist. Die Masse und Anschlusswerte finden Sie in den technischen Daten.

Einsatzbereich: Confiseries, Chocolatiers, Cafés und Hotels. Temperaturbereich +14 bis +16 °C. Die Vitrine wird steckerfertig geliefert; mit der Option OPT-PUR ist sie auch für ein externes Kälteaggregat vorbereitet. Hergestellt in Rivoli bei Turin, offizielle Vitrine der Associazione Italiana Sommelier (AIS).

Zubehör, Türen, Panels, Verkleidungen und Optionen zu dieser Vitrine finden Sie in unserem Sortiment. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen, inklusive Lieferung und Inbetriebnahme durch unsere Kältetechniker.

Dokumente

- [Katalog Nova \(PDF\)](#)
- [Bedienungsanleitung Della Marta \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Einsatzbereich:	Schokolade
Gerätelinie:	Della Marta Nova
Gerätetyp:	Standgerät
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Kühlung:	zentrales Kühlsystem (patentiert)
Temperaturbereich °C:	+14 bis +16
Nutzhalt Liter:	303
Breite mm:	920
Tiefe mm:	397
Höhe mm:	1900