



Espositori caldi statici da banco

Static hot table-top display counters

Vitrines chaudes statique de comptoir

Statische Warmhaltevitrienen

Vitrinas calientes estáticas de mostrador

Serie
Line
Série
Modell
Serie

Cod. 14100900 - **MARILYN 043***



MARILYN

Caratteristiche e vantaggi

- Ideale per la ristorazione, gastronomie, bar, bistrò e attività con vendita al dettaglio
- Vetrina calda statica da banco, con illuminazione
- Mantenimento a caldo di carne, pesce, verdure e prodotti di pasticceria
- Serbatoio dell'acqua per la rigenerazione tramite umidificazione incluso
- Capacità 4 bacinelle Gastronorm GN 1/2, altezza massima 40 mm
- Termostato digitale per regolazione temperatura interna fino a 110°C
- Facilità di pulizia grazie ai vetri rimovibili

Characteristics and advantages

- Suitable for restaurants, delis, bars, bistrot and retail stores
- Static hot table top display counter, with lightning
- Suitable for keeping meat, fish, vegetables, bakery products warm
- For regeneration including a water tank (humidification)
- Capacity 4 Gastronorm trays GN 1/2, maximum height 40 mm
- Digital thermostat for internal temperature regulation up to 110°C
- Easy cleaning thanks to the removable glasses

Caractéristiques et avantages

- Idéale pour restaurants, traiteurs, cafés, bistros et les activités de vente au détail
- Vitrine chaude statique de comptoir, avec illumination
- Préservation à chaud de viande, poisson, légumes et produits de pâtisserie
- Réservoir d'eau pour la régénération par humidification inclus
- Capacité 4 bacs Gastronorm GN 1/2, hauteur max 40 mm
- Thermostat numérique pour le réglage de la température interne jusqu'à 110°C
- Facilité de nettoyage grâce aux vitres amovibles

Merkmale und Vorteile

- Perfect für Restaurants, Gastronomien, Cafés, Bistros und Direktvermarkter
- Statische Tisch-Warmhaltevitriene, mit ansprechender Beleuchtung
- Geeignet für das Warmhalten von Fleisch, Fisch, Gemüse sowie Backwaren
- Für die Regeneration inklusive Wasserbehälter (Luftbefeuchtung)
- Kapazität 4 Gastronorm Behältern GN 1/2, maximale Höhe 40 mm
- Digitales Thermostat für die interne Temperaturregulierung bis zu 110°C
- Leichte Reinigung dank der herausnehmbaren Glasscheiben

Características y ventajas

- Ideal para hostelerías, gastronomías, cafeterías, bistrot y actividades de venta al por menor
- Vitrina caliente estática de mostrador, con iluminación
- Mantenimiento en calor de carne, pescado, verduras y productos de pastelería
- Depósito de agua para la regeneración a través de humidificación incluido
- Capacidad 4 bandejas Gastronorm GN 1/2, altura máxima 40 mm
- Termostato digital para la regulación de la temperatura interior hasta 110°C
- Fácil de limpiar gracias a los cristales extraíbles

- * Senza bacinelle Gastronorm GN1/2
- * Without Gastronorm trays GN1/2
- * Sans bacs Gastronorm GN1/2
- * Ohne Gastronorm Behälter GN1/2
- * Sin bandejas Gastronorm GN1/2

- * Supporto per 4 bacinelle GN1/2
- * 4 Gastronorm trays support GN1/2
- * Support pour 4 bacs Gastronorm GN1/2
- * Halterung x 4 x GN1/2-Behälter
- * Soporte para 4 bandejas Gastronorm GN1/2





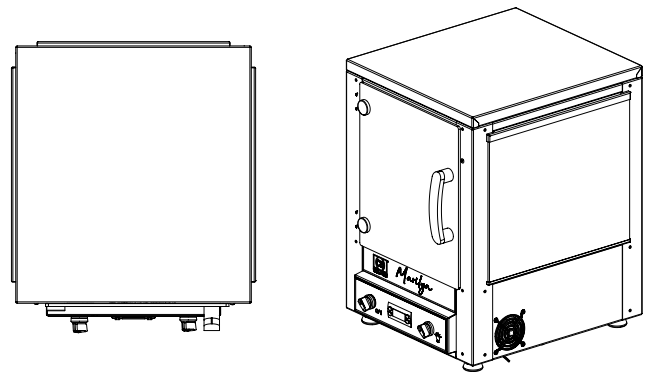
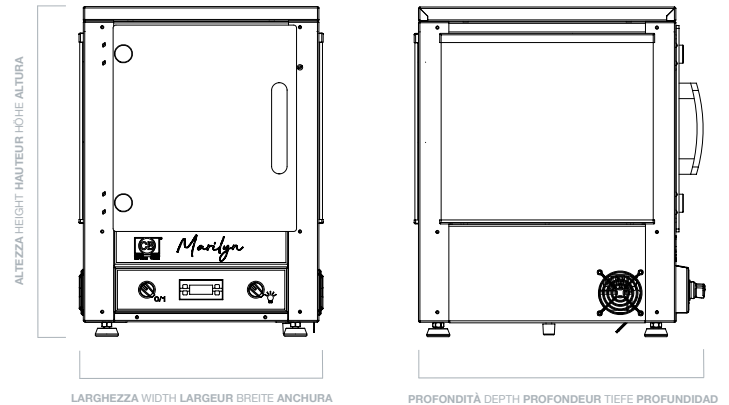
MARILYN

**Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accesorios**

	GN1/2 H 40 mm, Bacinella Gastronorm Gastronorm tray Bac Gastronorm Gastronorm Behälter Bandejas Gastronorm	Cod. 10040042		GN1/2 H 20 mm, Bacinella Gastronorm Gastronorm tray Bac Gastronorm Gastronorm Behälter Bandejas Gastronorm	Cod. 10040077
	GN1/2 H 20 mm, Bacinella Gastronorm forata Gastronorm tray, perforated Bac Gastronorm, perforé Gastronorm Behälter, perforiert Bandeja Gastronorm, perforado	Cod. 10040078			

**Info tecnica
Technical info
Infos techniques
Technische Info
Info técnica**

Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	Schuko
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 4,8 A Max. Voltage 4,8 A Courant max. 4,8 A Max. Strom 4,8 A Voltaje máx. 4,8 A
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Bacinelle GN1/2* Trays GN1/2* Bacs GN1/2* Behälter GN1/2* Bandejas GN1/2*	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~	1,1 KW	Kg 27

* Altezza massima 40 mm - * Max height 40 mm - * Hauteur maximale 40 mm - * Maximale Höhe 40 mm - * Altura máxima 40 mm