

ART. 41160403

Nature Top refrigerato a due piani per dolci e antipasti

Dimensioni prodotto
93 x 53 x H62 cm

Peso netto
24 kg

Dimensioni imballo
101 x 63 x H72 cm

Peso lordo
26 kg

Colori del legno

Noce

Materiale

- Acciaio Inox 18/10
- Alluminio anodizzato argento
- Piano impiallacciato noce
- Plastica PMMA tagliata al laser
- Vernice acrilica atossica satinata

Finiture

- Acciaio inox lucidato

Descrizione

• Tipologia: Top refrigerato per dolci e antipasti a due piani.
• Struttura: Pannello impiallacciato in noce, con maniglie e sistema di centraggio.
• Copertura: PMMA trasparente a due livelli, con due sportelli.
• Componenti: Quattro tiranti, bacinella e vassoio in acciaio inox 18/10.
• Refrigerazione: Mattonella eutettica con durata del freddo di circa 7 ore.
• Finitura: Vernice acrilica atossica ad alta resistenza.
• Configurazione: Compatibile con carrello base Nature da ordinare separatamente; utilizzabile autonomamente.

Pezzi di ricambio



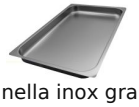
Mattonella eutettica zepe standard (rettangolare) - 12 pezzi per cartone
50303453



Mattonella eutettica zepe standard (rettangolare) - pezzi singoli
50303453 SP



Vassoio inox grande rettangolare per carrelli
COPERCHIO 60



Bacinella inox grande rettangolare per carrelli refrigerati
BACINELLA 60

ZEPÉ SAS
www.zepe.com
buffet@zepe.com
Pec zepe@pec.it

Via Julius Durst Str. 72/A,
39042 Bressanone-Brixen (BZ) Italy
T +39 0472 200 334 | F +39 0472 200 959
N. REA BZ – 132041

Pulizia

Legno verniciato

Pulire con un panno inumidito con acqua. Non utilizzare solventi, detergenti o prodotti abrasivi. Non immergere in acqua. Asciugare immediatamente dopo la pulizia.
PMMA e componenti in plastica

Lavare a mano con detergente neutro e asciugare dopo il lavaggio.
Acciaio inox lucidato a specchio

Lavare a mano con detergente neutro.

Attenzione

NORMATIVE EUROPEE
REACH – (CE) 1907/2006
MOCA – (CE) 1935/2004 e (CE) 2023/2006

ZEPÉ SAS
www.zepe.com
buffet@zepe.com
Pec zepe@pec.it

Via Julius Durst Str. 72/A,
39042 Bressanone-Brixen (BZ) Italy
T +39 0472 200 334 | F +39 0472 200 959
N. REA BZ – 132041