

Vitrine chaude à poser avec 3 étages, +30°/+90°C, L 678 mm

Codes produits :

Référence : 9400846



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 670
Largeur (mm): 678
Profondeur (mm): 568
Type de vitre: Bombée
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Colis postal: Non

- Dans ce présentoir chauffant exclusif, vous pouvez garder au chaud des sandwiches et des snacks sur trois étagères.
- Le présentoir chauffant pour aliments a une capacité de 120 litres et mesure 67,8 cm de large.
- La belle fenêtre incurvée à l'avant et l'éclairage LED à l'intérieur mettent les produits sous les feux de la rampe.

Vitrine chaude professionnelle

Vous servez des plats chauds, des sandwiches, des snacks et des apéritifs dans votre établissement de restauration ? Dans ce cas, vous souhaitez non seulement les maintenir à la bonne température, mais aussi les présenter de manière attrayante. C'est possible grâce à ce luxueux présentoir chauffant pour aliments de 120 litres. Le présentoir chauffant pour aliments mesure 67,8 cm de large et s'adapte à toutes les cuisines, hôtels, restaurants, cafés et boulangeries. Deux portes coulissantes se trouvent à l'arrière du présentoir. Elles permettent au personnel de sortir rapidement les plats de la vitrine ou de les remplir pendant la journée. L'avant de la vitrine comporte une belle fenêtre incurvée et un éclairage LED intégré.

Équipé de trois étagères réglables

Le présentoir chauffant pour aliments est également équipé de trois étagères chromées réglables en hauteur. Vous pouvez ainsi créer un agencement parfait en fonction de vos besoins. La température peut être réglée à l'aide du bouton analogique sur des températures comprises entre 30 et 90°C. Dès que l'affichage des aliments chauffés a atteint la bonne température, le témoin lumineux l'indique. Un réservoir est intégré au présentoir pour humidifier l'air afin que les produits se dessèchent moins vite. Le puissant élément chauffant distribue la chaleur de manière homogène à l'intérieur du présentoir.

Fabriqué en verre et en acier inoxydable

Il est important que la vitrine soit nettoyée régulièrement, surtout lorsqu'elle est placée dans un endroit fréquenté par les clients. La construction est faite de verre et d'acier inoxydable, ce qui rend le nettoyage facile. Vous pouvez essuyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide et un détergent doux. Avant de commencer à nettoyer, vous devez éteindre l'écran. Les étagères sont amovibles, ce qui facilite encore plus leur nettoyage avec une éponge et de l'eau savonneuse.

- Vitrine chauffante de luxe 120L
 - Idéale pour les sandwichs chauds, les amuse-gueules et les snacks
 - Construction en acier inoxydable, finition chromée
 - Belle fenêtre en verre incurvée à l'avant
 - Portes coulissantes à l'arrière
 - Fenêtres en verre sur les quatre côtés
 - Équipé de 3 étagères réglables (chromées)
 - Élément chauffant puissant
 - Distribution efficace de la chaleur
 - Équipé d'un réservoir pour l'humidification
 - Éclairage LED pratique à l'intérieur
 - Bouton analogique pour la température
 - Température réglable en continu de 30 à 90 C
 - Avec voyants de contrôle de la température
 - Affichage de la température sur la face avant
 - Facile à nettoyer
 - Avec pieds fixes
 - Poids net : 48 kg
 - Dimensions intérieures : L660 x P495 x H430 mm
 - Dimensions : L678 x P568 x H670 mm
 - 230V/50Hz/1Phase 1100 Watt
-
- Poids net : 48kg
 - Dimensions internes : B66 x D49,5 x H43cm
 - Dimensions extérieures : B67,8 x D56,8 x H67cm
 - 230V/50Hz/1Phase 1100W