

Vitrine chaude à poser avec 3 étages, +30°/+90°C, L 915 mm

Codes produits :

Référence : 9400790



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 662
Largeur (mm): 915
Profondeur (mm): 484
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Colis postal: Non

- Dans ce présentoir professionnel pour aliments chauffés d'une capacité de 136L, vous pouvez facilement conserver de grandes quantités de plats chauds à la bonne température.
- Le présentoir a une largeur de 91,5 cm et la température est réglable entre 30 et 90 °C.

Vitrine chaude professionnelle

Un présentoir chauffant pour aliments est un atout pour tout restaurant libre-service, hôtel et autre établissement de restauration où les clients peuvent se servir eux-mêmes. Avec une capacité de 136 litres et une largeur de 91,5 cm, il y a beaucoup de place sur les trois étagères réglables et chromées pour conserver divers produits à la bonne température. Par exemple, vous pouvez conserver des produits de boulangerie, des snacks et des amuse-gueules, mais aussi des plats grillés, sans effort, dans ce puissant présentoir à aliments chauffé. À l'avant, de belles portes coulissantes en verre permettent aux clients de sortir facilement le produit de leur choix. L'arrière est également équipé de portes coulissantes pour un réapprovisionnement rapide des stocks. Des vitres sont installées sur les quatre côtés et, grâce à l'éclairage LED pratique, les produits sont présentés de manière attrayante.

Un affichage publicitaire pratique

Grâce à l'élément chauffant puissant, les aliments restent chauds. En outre, la vitrine est équipée d'un humidificateur d'air qui empêche les aliments de se dessécher. Sur le dessus de la vitrine se trouve un espace de rangement pour les couverts et la vaisselle, par exemple. Les messages publicitaires destinés à promouvoir les produits de la vitrine peuvent être facilement glissés dans le porte-cartes. La température est facilement réglable entre 30 et 90°C. Le témoin lumineux indique si la vitrine est déjà à la bonne température.

Facile à nettoyer

Lorsque vous travaillez avec des aliments, une bonne hygiène est très importante. Vous souhaitez également que les clients puissent choisir les produits dans une vitrine propre. Avant de commencer le nettoyage, éteignez la vitrine. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur. Veillez à ne pas utiliser trop d'eau pour

éviter la condensation. Utilisez un chiffon doux pour sécher soigneusement toutes les pièces.

- Belle vitrine chauffante 136L
- Idéale pour les sandwichs chauds, les amuse-gueules et les snacks
- Construction en acier inoxydable, revêtement époxy
- Belles portes coulissantes en verre 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
- Equipé d'un support pour la publicité
- Zone supérieure adaptée au rangement
- Facile à nettoyer
- Avec pieds fixes
- Poids net : 41,5 kg
- Dimensions intérieures : L838 x P416 x H406 mm
- Dimensions : L915 x P484 x H662 mm
- 230V/50Hz/1Phase 1100 Watt

- Poids net : 41,5kg
- Dimensions intérieures : B83,8 x D41,6 x H40,6cm
- Dimensions extérieures : B91,5 x D48,4 x H66,2cm
- 230V/50Hz/1Phase 1100W