

Vitrine chaude à poser avec 3 étages, +30°/+90°C, L 1211,5 mm

Codes produits :

Référence : 9400795



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 662
Largeur (mm): 1215
Profondeur (mm): 484
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Colis postal: Non

- Avec une capacité de 186 litres, ce présentoir chauffant de 121,5 cm de large peut être utilisé pour présenter et maintenir au chaud un grand nombre de plats chauds et de snacks.
- Il est idéal pour une utilisation dans les hôtels, les restaurants, les boulangeries ou les cafés.
- Des portes coulissantes à l'avant et à l'arrière permettent de sortir ou de remplir facilement les produits.

Vitrine chaude professionnelle

Vous préparez beaucoup de plats qui doivent être maintenus au chaud pendant une longue période ? Alors utilisez ce présentoir chauffant professionnel de 121,5 cm de large. Le présentoir chauffant pour aliments a une capacité de 186 litres et est équipé de trois étagères chromées réglables en hauteur. Les vitres recouvrent tous les côtés du présentoir et l'éclairage LED pratique à l'intérieur permet une présentation attrayante des plats. Le présentoir chauffant pour aliments est également équipé d'un porte-cartes pour la publicité de vos produits. L'avant et l'arrière sont équipés de portes coulissantes. Les clients peuvent ainsi sortir eux-mêmes leurs produits de boulangerie, leurs grillades ou leurs snacks de la vitrine. Le personnel peut ainsi facilement remplir la vitrine.

Bonne répartition de la chaleur

La construction de ce présentoir chauffant pour aliments est faite d'acier inoxydable époxy, ce qui le rend très robuste. Cela lui confère également une longue durée de vie. À l'intérieur du présentoir, le puissant élément chauffant assure une bonne répartition de la chaleur. Il y a également un réservoir d'humidification pour éviter que vos plats ne se dessèchent. La température de l'écran en verre peut être réglée en continu entre 30 et 90 °C à l'aide du bouton analogique. Les témoins lumineux de l'appareil indiquent quand la bonne température est atteinte. La température peut être lue à l'avant.

Des matériaux faciles à nettoyer

L'acier inoxydable et le verre sont des matériaux très faciles à nettoyer. Lorsque vous exposez vos produits dans votre magasin, il est important que la vitrine reste propre. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer soigneusement l'intérieur. Vous pouvez également nettoyer l'extérieur de la même manière. Cependant, il est conseillé de ne

pas utiliser trop d'eau, sinon de la condensation se formera et vos plats ne seront plus correctement visibles dans la vitrine. Pour nettoyer les étagères, sortez-les de la vitrine chauffante et nettoyez-les avec du savon et une éponge.

- Belle vitrine chauffante 186L
 - Idéale pour les sandwiches 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 : 53,5 kg
 - Dimensions intérieures : L1138 x P416 x H406 mm
 - Dimensions : L1215 x P484 x H662 mm
 - 230V/50Hz/1Phase 1800 Watt
-
- Poids net : 53,5kg
 - Dimensions intérieures : L113,8 x 41,6 x 40,6cm
 - Dimensions extérieures : W121,5 x D48,4 x H66,2cm
 - 230V/50Hz/1Phase 1800W