

Vitrine chaude à poser avec 2 étages vitre droite, +30°/+90°C, L 550 mm

Codes produits :

Référence : 9400780



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 376
Largeur (mm): 554
Profondeur (mm): 361
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Colis postal: Oui

- Avec deux étagères disponibles, vous pourrez conserver toutes sortes de plats chauds à la bonne température dans ce présentoir alimentaire chauffant en inox.
- D'une capacité de 50L, cette vitrine a une largeur de 55,4cm et peut être utilisée dans tout établissement de restauration qui souhaite présenter les produits aux clients de manière professionnelle

Vitrine chaude professionnelle

Dans ce présentoir chauffant professionnel pour la restauration, vous pouvez conserver à la bonne température, sur deux étagères, divers produits de boulangerie, snacks, grillades et en-cas. La capacité de 50 litres du présentoir chauffant pour aliments prend peu de place, grâce à sa largeur de 55,4 cm. Le design carré en verre est attrayant et présente les produits de manière professionnelle. À l'arrière de la vitrine se trouvent des portes à charnières, ce qui permet au personnel de servir ou de réapprovisionner facilement. L'intérieur est équipé de deux étagères chromées qui ne sont pas réglables en hauteur

Température réglable

Pour conserver les aliments à la bonne température, vous pouvez utiliser le bouton analogique pour régler sans effort la température entre 30 et 90°C. Le témoin lumineux indique que l'écran est à la température sélectionnée. Pour garantir que les aliments sont maintenus uniformément chauds, ce présentoir pour aliments chauffés est équipé d'un puissant élément chauffant pour une distribution efficace de la chaleur. Il y a également un réservoir pour humidifier l'air afin que les produits se dessèchent moins vite.

Nettoyage rapide et facile

Il va sans dire qu'une vitrine doit être nettoyée régulièrement. En particulier lorsqu'elle est placée bien en vue dans votre entreprise d'accueil. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'intérieur de la vitrine. Vous pouvez également nettoyer l'extérieur de la même manière. N'utilisez pas trop d'eau lors du nettoyage pour éviter la condensation. Les étagères ne sont pas amovibles, mais peuvent être nettoyées avec de l'eau savonneuse et une éponge. Ce présentoir chauffant pour aliments de format compact est facile à placer sur un comptoir ou une table.

- Plaque chauffante / armoire chauffante professionnelle pour l'hôtellerie
 - Idéal pour les sandwiches chauds, les snacks et les en-cas
 - Construction en acier inoxydable, finition chromée
 - Conception en verre carré serré
 - Portes pliantes à l'arrière
 - Fenêtres en verre sur 4 côtés
 - Equipé de 2 grilles fixes (chromées)
 - Élément chauffant puissant
 - Distribution efficace de la chaleur
 - Equipé d'un réservoir pour l'humidification de l'air
 - Bouton analogique pour la température
 - Température réglable en continu de 30 à 90 C
 - Avec témoin lumineux de température
 - Facile à nettoyer
 - Avec pieds fixes
 - Poids net : 14 kg
 - Dimensions intérieures : L544 x P351 x H250 mm
 - Dimensions : L554 x P361 x H376 mm
 - 230V / 50Hz / 1Phase 800 Watt
-
- Poids net : 14kg
 - Dimensions intérieures : L54,4 x P35,1 x H25cm
 - Dimensions extérieures : L55,4 x D36,1 x H37,6cm
 - 230V/50Hz/1Phase 800W