Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Vitrine chaude - 115 L - 70 cm - 3 étagères

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 700 x 400 x 500
- Températures : +30°C à +90°C
- Volume (L) : 115
- Puissance (kW) : 0.8
- Poids (kg) : 20
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable/Verre

Description

Cette élégante vitrine chauffante rectangulaire en acier inoxydable mesure 70 cm de large et a une capacité de 115 litres. Elle est idéale pour conserver les produits de boulangerie, les snacks et les apéritifs à la bonne température. Les produits sont également bien visibles grâce aux vitres sur les quatre côtés. En outre, la vitrine est équipée de portes battantes à l'avant, de sorte que les clients peuvent y accéder eux-mêmes. Des portes battantes sont également prévues à l'arrière pour servir directement les produits exposés. Le présentoir chauffant pour aliments dispose de trois étagères chromées fixes pour la présentation des aliments.

Éclairage intérieur inclus

Ce présentoir chauffant pour aliments est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité. La construction en acier inoxydable est très robuste, ce qui la rend durable et résistante. Grâce à l'élément chauffant puissant, la chaleur est distribuée efficacement dans le présentoir chauffant pour aliments. Cet appareil est également équipé d'un réservoir pour humidifier l'air. À l'intérieur, vous trouverez un éclairage LED pratique pour que les clients puissent facilement voir les produits présentés de manière professionnelle. Grâce à un bouton analogique, la température peut être réglée en continu entre 30 et 90ºC. Le témoin lumineux indique quand la température réglée est atteinte

Équipé de pieds fixes

Caractéristiques

Poids (en kg)	20
Référence constructeur	09400788
Vitre	Droite
Températures	+30° +90°
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0.8
Dimensions extérieures (en mm)	700 x 400 x 500
voltage	230V
Système de chauffe	résistance

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Le contenu de votre présentoir pour aliments chauffés change constamment, c'est pourquoi un nettoyage adéquat est très important. Avant de commencer le nettoyage, éteignez l'écran. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'intérieur. Pour éviter la condensation, utilisez le moins d'eau possible. Le verre et le boîtier du présentoir chauffant doivent être nettoyés de la même manière. Le présentoir chauffant est doté de pieds fixes et se pose facilement sur n'importe quelle surface. • Présentoir chauffant professionnel -3 Niveaux - 70 cm - 115L • Idéal pour les sandwichs chauds, les amuse-gueules et les snacks • Construction en acier inoxydable, finition chromée • Design en verre carré Georgeous • Portes à charnières à l'avant et à l'arrière • Fenêtres en verre sur quatre côtés • Équipé de 3 étagères fixes (chromées) • Elément 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 voyant de contrôle de la température • Facile à nettoyer • Avec pieds fixes • Poids net : 20 kg • Dimensions intérieures : L65,6 x P35 x H37,9cm • Dimensions extérieures : L70 x D40 x H50cm • 230V/50Hz/1Phase 800W **Autres informations** • Dimensions (mm) : 700 x 400 x 500 • Températures : +30°C à +90°C • Volume (L) : 115 • Puissance (kW) : 0.8 • Poids (kg) : 20 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable/Verre	