



Burger-Vitrine für Fast Food h110_224

Vitrine mit 3 unabhängig voneinander beheizten Fächern, Temperatur 30 - 90°C. Abmessungen: B 35 x T 73,9 x H 95,2 cm.

Die Schnellimbiss-Vitrine für Hamburgere h110_224 wurde entwickelt, um den betrieblichen Anforderungen von hochproduktiven Einrichtungen wie Fast Food, Kantinen, Selbstbedienungsrestaurants und professionellen Horeca-Küchen gerecht zu werden. Es handelt sich um eine robuste und leistungsstarke Lösung, die vollständig aus lackiertem Edelstahl gefertigt ist, einem Material, das Widerstandsfähigkeit, Langlebigkeit und leichte Reinigung garantiert, unverzichtbare Eigenschaften im Fast-Food-Sektor.

Dieses Modell verfügt über drei beheizte Ablagen, jede mit unabhängiger Widerstandsfähigkeit, die es ermöglichen, verschiedene Arten von Burgern oder Snacks mit unterschiedlichen Temperaturen warm zu halten und so die interne Organisation des Services zu optimieren. Die obere schräge Ablagefläche sorgt für maximale Produktsichtbarkeit, während die verstellbaren Innengänge flexible Layouts ermöglichen, die sich an unterschiedliche Lebensmittelgrößen anpassen lassen.

Die Betriebstemperatur reicht von 30°C bis 90°C, einstellbar mit einem integrierten Thermostat, während die drei 30 W-Lampen für gleichmäßige Wärme sorgen. Mit einer Gesamtleistung von 1,2 kW und einer 230V-Stromversorgung bietet dieses Gerät ein perfektes Gleichgewicht aus hoher Leistung und Energieeinsparung. Es ist ausschließlich für den Innenbereich bestimmt und wird bereits montiert und betriebsbereit geliefert.

Maximieren Sie die Effizienz Ihrer Verkaufsstelle mit der Hamburger-Vitrine h110_224. Bestellen Sie sie jetzt oder fordern Sie ein individuelles Angebot für mehrere Lieferungen an!

• **Modell h110_224**
• **Funktion**
• **Technische Merkmale:**
• **Professionelle**
• **Obere Ablagefläche:** Gekippt für bessere Auslage
• **Hygienische**
• **Struktur:** Edelstahl lackiert
• **Produkt?**
• **Beheizte Ablagen:** 3 mit unabhängigen Heizelementen
• **Einstellbare Temperatur:** 30°C bis 90°C
• **Ablagefläche**
• **Heizlampen:** 3 x 30 W
• **3 unabhängige**
• **Temperaturregelung:** Integrierter Thermostat
• **Gangverstellung:** Ja, manuell
• **Stromversorgung:** 230 V - 50 Hz
• **Gesamtleistung:** 1,2 kW
• **Abmessungen:** B 35 x T 73,9 x H 95,2 cm
• **Gewicht:** 38,5 kg
• **Kaufberatung:** Beim Kauf einer Mehrfach-Wärmevitrine ist es wichtig, die Anzahl der Produkte zu berücksichtigen, die Sie ausstellen und gleichzeitig warmhalten möchten.

Das Modell h110_224 ist dank der 3 unabhängig voneinander beheizten Einlegeböden für Kontexte konzipiert, in denen hohe Kapazität und Servicebereitschaft erforderlich sind.

- Drei unabhängige Heizstufen für mehr Leistung.
 - Optimale Wärmehaltung für Burger und Snacks
- Die lackierte Edelstahlstruktur ist ideal für professionelle Umgebungen, in denen hohe Hygienestandards erforderlich sind.
- Schräge Ablage für optimierte visuelle Darstellung.
 - Haltbare, hygienische und leicht zu reinigende Struktur.
- Die verstellbare Ablage für maximale Nutzungsflexibilität ermöglicht eine Optimierung der Arbeitsfläche, die sich leicht an die Bedürfnisse jeder Küche anpassen lässt.

FAQ:
Beheizte Hamburger-Vitrine mit 3 Einlegeböden, Profi-Vitrine für heiße Snacks, Heiße Horeca-Fast-Food-Ausstattung, Heiße Sandwich-Vitrine aus Edelstahl, Heiße Horeca-Vitrine mit mehreren Einlegeböden.

*Bild rein indikativ.

INFORMATIONEN

