



Hamburger-Vitrine h110_222

Vitrine mit Schrägboden und Thermostat, Temperatur 30 - 90°C. Abmessungen: B 35 x T 70,7 x H 43 cm.

Die Beheizte Hamburger-Vitrine h110_222 ist ein unentbehrliches professionelles Gerät für alle Unternehmen der Gastronomie, die Burger, Sandwiches und warme Snacks bei der richtigen Temperatur und in perfekter Präsentation aufbewahren möchten. Aus lackiertem Edelstahl gefertigt, garantiert sie Solidität, Hygiene und Widerstandsfähigkeit bei intensiver Nutzung, grundlegende Eigenschaften für Bars, Schnellimbisse, Betriebskantinen und Schnellrestaurants.

Sie verfügt über eine schräge Ablagefläche zur Aufbewahrung, die die Sichtbarkeit der Produkte begünstigt, und eine untere Ablagefläche, die mittels eines Heizelements beheizt wird, das die Speisen warm hält, ohne die Qualität zu beeinträchtigen. Die Temperatur unter den 30 W Lampen kann dank des integrierten Thermostats zwischen 30°C und 90°C reguliert werden, was eine präzise Steuerung der Wärme je nach Art der ausgestellten Lebensmittel ermöglicht.

Die Struktur ist kompakt und dennoch funktionell: mit einer Breite von nur 350 mm passt sie problemlos in jeden Theken- oder Betriebsraum, während die Breitenanpassung der internen Gänge eine effiziente Organisation der Produkte ermöglicht, auch entsprechend der Größe von Sandwiches oder Snacks.

Bestellen Sie jetzt die Heizvitrine h110_222 und optimieren Sie die Auslage und den Service Ihrer heißen Produkte! Für große Mengen fordern Sie jetzt ein individuelles Angebot an.

Technische Merkmale:

- Struktur: Edelstahl lackiert

• Oberer Ablagebereich: Schräg für Lagerung und Auslage
• Unterer Ablagebereich: Beheizt mit Heizelement
• Temperatur unter Lampen: 30°C bis 90°C
• Leistung: 30 W
• Temperaturregelung: Über Thermostat
• Oberfläche: Edelstahl
• Raumanpassung im Innenraum: Breite anpassbar
• Stromversorgung: 230 V - 50 Hz
• Gesamtleistung: 430 W
• Steckdose
• Abmessungen: B 35 x T 70,7 x H 43 cm
• Gewicht: 16 kg
• Material: Edelstahl

Benutzervorteile:

Kaufberatung: Bei der Auswahl einer beheizten Thekenvitrine für Ihren Gastronomiebetrieb sollten Sie stets die Menge der auszustellenden Produkte und die Art der warmzuhaltenden Speisen berücksichtigen.

- Verbessert die Ästhetik der Theke dank der schrägen Ablage.
- Einfach zu bedienen: mit präziser Wärmeregulierung.

Kompakte Abmessungen wie die des Modells HFD 222 sind ideal für Umgebungen mit begrenztem Platz, aber mit schnellen Serviceanforderungen.

Das Vorhandensein eines einstellbaren Thermostats ist unerlässlich, um die optimale Temperatur und damit die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Schließlich sorgen Materialien wie Edelstahl für Haltbarkeit, einfache Reinigung und Hygiene, die in jedem professionellen Umfeld unverzichtbar sind.

Beheizte Hamburger-Vitrine Horeca, Heiße Bar-Vitrine aus Edelstahl, Heiße Sandwich-Vitrine Fast Food, Heiße Snack-Vitrine, Professionelle Fast Food-Vitrine.

*Bild rein indikativ.

INFORMATIONEN

