



Hamburger-Ausgabevitrine für Fast Food h110_223

Burger-Vitrine mit 2 beheizten Etagen und Thermostat. Temperatur: 30 - 90°C. Abmessungen: B 35 x T 70,7 x H 69,1 cm.

Die Burger Vitrine h110_223 ist eine professionelle Lösung für den effizienten Service und die optimale Lagerung von Burgern und heißen Produkten in stark frequentierten Umgebungen wie Fast Food, Kantinen, Schnellrestaurants und Selbstbedienungsrestaurants. Seine lackierte Edelstahlkonstruktion gewährleistet Robustheit, Hygiene und Langlebigkeit, auch bei Dauereinsatz.

Das Modell verfügt über eine gekippte Ablagefläche, die die Produktpräsentation verbessert, und zwei beheizte Ablagen mit unabhängigen Heizelementen, die eine individuelle Wärmesteuerung für jede Ebene ermöglichen. Die 30 W Heizlampen sorgen für eine gleichmäßige einstellbare Temperatur von 30°C bis 90°C, die über einen integrierten Thermostat leicht zu regeln ist.

Ein weiterer wichtiger Vorteil ist die verstellbare Breite der Innengänge, die es ermöglicht, das Gehäuse an unterschiedliche Größen von Sandwiches und Snacks anzupassen, wodurch der Platz optimiert und die Betriebsorganisation verbessert wird. Das Produkt ist ausschließlich für den Innenbereich bestimmt.

teigern Sie die Effizienz Ihrer Verkaufsstelle mit der Vitrine h110_223: Jetzt bestellen oder ein Angebot für Mehrfachlieferungen anfordern!

Technische Merkmale:

Ablage oben: Gekippt für bessere Sicht
 Struktur: Edelstahl lackiert
 Beheizte Ablagen: 2 mit unabhängigen Heizelementen
 Temperatur unter Lampen: von 30°C bis 90°C
 Heizlampen: 2 x 30 W
 Temperatureinstellung: Über Thermostat
 Höhenverstellung: Ja, anpassbar
 Stromversorgung: 230 V - 50 Hz
 Gesamtleistung: 860 W
 Abmessungen: B 35 x T 70,7 x H 69,1 cm
 Gewicht: 27 kg
 Nützervorteile:
 Höhe,
 Hält: heiße Produkte zum sofortigen Verzehr bereit.
 Verwaltung: unabhängig von den beiden beheizten Regalen.
 Optimierung: des Raums dank verstellbarer Gänge.
 Verbesserung: des Arbeitsablaufs in Schnellrestaurants mit hohem Volumen.
 Struktur: Beständig und leicht zu reinigen für den täglichen Gebrauch.

Kaufberatung: In der Fast-Food-Branche ist die Wahl einer guten Burger-Vitrine entscheidend, um einen kontinuierlichen Service und eine gleichbleibende Qualität der heißen Produkte zu gewährleisten.

Dieses Modell ist ideal für alle, die mehr Speicherkapazität und Wärmespeicherung auf zwei unabhängigen Ebenen suchen.

Wenn Sie sich für ein Gerät mit unabhängigen beheizten Ablagen entscheiden, können Sie die Verweildauer der Produkte variieren und effizienter servieren. Die lackierte Edelstahlstruktur garantiert außerdem einfache Reinigung und Beständigkeit gegen Verschleiß, wesentliche Anforderungen für den täglichen professionellen Gebrauch.

Hamburger-Ausgabetheke für Fast Food, Warmhalte-Vitrine für Sandwiches im HoReCa-Bereich, professioneller Tisch-Warmhaltegerät, beheizter Snack-Aussteller mit Thermostat, Ausstattung für Hot-Food-Service.

*Bild rein indikativ.

INFORMATIONEN

