



## Beheizte Vitrine für Fast Food h110\_225

Vitrine mit beheizter Ablage und Thermostat, Leistung 490 W. Abmessungen: B 55 x T 70,7 x H 43 cm.

Die beheizte Schnellimbissvitrine h110\_225 ist ein kompaktes und effizientes Gerät, das sich ideal für die Präsentation und das Halten von verzehrfertigen Burgern, Snacks und Sandwiches auf der richtigen Temperatur eignet. Entwickelt für den Innenbereich in professionellen Umgebungen wie Fast Food, Bars, Selbstbedienungsküchen und Kantinen, ist es aus lackiertem Edelstahl gefertigt und garantiert Hygiene, Robustheit und Langlebigkeit.

Das Design verfügt über eine gekippte obere Ablage für optimale Produktlagerung und Sichtbarkeit, während die beheizte untere Ablage mit Heizelement eine konstante Serviertemperatur aufrechterhält. Die 30 W-Lampe hilft, die Wärme aufrechtzuerhalten, mit einem einstellbaren Temperaturbereich zwischen 30°C und 90°C, der durch einen integrierten Thermostat leicht zu regeln ist.

Dank der Gangbreitenverstellung passt sich die Vitrine an verschiedene Produktformate an und macht die Innenorganisation äußerst flexibel. Mit einer Breite von 550 mm bietet sie mehr nutzbare Fläche als kompaktere Modelle, ohne dabei auf Praktikabilität und platzsparende Abmessungen zu verzichten.

Entscheiden Sie sich für die Vitrine h110\_225, um Ihre Produkte warm und servierfertig zu halten! Bestellen Sie jetzt oder fordern Sie ein Angebot für große Mengen an.

### Technische Merkmale:

- Struktur: Edelstahl lackiert
- Obere Ablage: Gekippt für bessere Präsentation
- Untere Ablage: Beheizt mit Heizelement

Temperatur unter Lampe: Einstellbar von 30°C bis 90°C

Heizlampe: 1 x 30 W

Temperaturregelung: Integrierter Thermostat

Gangverstellung: Ja, manuell

Stromversorgung: 230 V - 50 Hz

Heißblech  
Gesamtleistung: 490 W

Abmessungen: B 55 x T 70,7 x H 43 cm

Gewicht: 22 kg

Benutzervorteile:

- Hält: Snacks und Sandwiches heiß und servierbereit.
- Ablage: Schräge Ablage, die die Sicht auf das Produkt verbessert.
- Kapazität: Die Wärmeenergie wird durch die einfache Temperaturregelung über den Thermostat zur Verfügung stehenden Platz auf der Theke, der Menge der warmzuhaltenden Produkte und der Häufigkeit der Nutzung ab.
- Leicht: zu reinigen und langlebig dank lackiertem Edelstahl.

Das Modell h110\_225 bietet ein ausgewogenes Verhältnis zwischen kompakter Größe und Betriebskapazität, ideal für kleine bis mittelgroße Betriebe mit einem guten Umsatzvolumen.

FAQ:

Die Temperaturregelung über einen Thermostat ist unerlässlich, um die Lebensmittelsicherheit und die Qualität des servierten Produkts zu gewährleisten, während die lackierte Edelstahlstruktur Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit gegen alltägliche Abnutzung gewährleistet.

Heizvitrine für Fast Food, Heiße SnackBar-Vitrine, Lackierte Edelstahl-Hamburger-Vitrine, Professioneller Thekenwärmer, Heiße Horeca-Sandwich-Vitrine.

\*Bild rein indikativ.

## INFORMATIONEN

