



Hamburger Vitrine h110_226

Vitrine mit beheizter Ablage, 30 W Lampe und Thermostat. Abmessungen: B 80 x T 70,7 x H 95,2 cm.

Die Hamburger-Verkaufsvitrine für Fast Food h110_226 wurde entwickelt, um die Bedürfnisse von hochproduktiven Horeca-Betrieben zu erfüllen, die Produkte warm und sichtbar für einen schnellen und effizienten Service halten müssen. Sie ist ideal für Fast Food, Kantinen, Großküchen und Selbstbedienungsküchen, dank ihrer großen Lagerkapazität und zuverlässigen Heizleistung.

Aus lackiertem Edelstahl gefertigt, kombiniert diese Vitrine mechanische Festigkeit, Hygiene und leichte Reinigung, was für den intensiven täglichen Gebrauch von entscheidender Bedeutung ist. Die gekippte Ablage verbessert die Produktpräsentation und ermöglicht ein schnelles Greifen, während die beheizte Ablage mit Heizelement dafür sorgt, dass die Temperatur zwischen 30°C und 90°C gehalten wird, leicht einstellbar über einen integrierten Thermostat.

Die 30 W-Lampe trägt zur gleichmäßigen Wärmeerhaltung bei und die manuelle Gangverstellung ermöglicht die Anpassung des Innenraums an Sandwiches, Burger und Snacks unterschiedlicher Größe. Mit seiner Breite von 800 mm und Höhe von 952 mm bietet er eine große Auslagefläche bei gleichzeitig geringer Stellfläche in der Tiefe.

Verlassen Sie sich auf die Qualität der Vitrine h110_226, um Ihren Fast Food Service zu optimieren! Bestellen Sie jetzt oder fordern Sie ein Angebot für Mengenlieferungen an.

Technische Merkmale:

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

Vielfältig
• **große** Temperatur unter Lampe: 30°C bis 90°C
• **Hamburger**
• **Temperatur** Heizlampe: 1 x 30 W
• **Intuitiv**
• **Temperatur** Temperaturregelung: Integral-Thermostat
• **Snacks** Sengen
• **Darüber** Innenverstellung: Manuell verstellbare Gänge
• **Thermostat**
• **Strom** Stromversorgung: 230 V - 50 Hz
• **Leistet**
• **Leistung** Gesamtleistung: 580 W
• **Temperatur** Einstellung
• **Maße** Abmessungen: B 80 x T 70,7 x H 95,2 mm
• **Sandwiches**,
• **Weg** Gewicht: 26 kg
• **Einlege**
• **Einlege**

Benutzervorteile:

Warme • Kaufberatung: Bei der Auswahl einer Vitrine für Ihr Schnellrestaurant ist es wichtig, die erforderliche Kapazität, den verfügbaren
Speisen • Thekenplatz und die Art der auszustellenden Produkte zu berücksichtigen.
abhängig

- von **Größen** • Großes Fassungsvermögen zur Auslage von Burgern und Sandwiches.
- **Das** • Effiziente und anstellbare Heizung aus der Produkte warm zu halten
- **Größe** • Das Modell ist eine große Auslagefläche auf einem einzigen kompakten Sockel, perfekt für Lokale mit hoher
Rotation und hoher Sichtbarkeit dank schrägem Regal.
- **Widerstandsfähige** • Widerstandsfähige und hygienische Struktur aus lackiertem Edelstahl.
- **Anpassbarer** • Anpassbarer Innenraum mit einstellbaren Gängen.

Die Temperaturregelung über einen Thermostat gewährleistet Lebensmittelqualität und Sicherheit, während die lackierte
Edelstahlstruktur eine leichte Reinigung und Haltbarkeit ermöglicht.

EAQ Eine zuverlässige und vielseitige Lösung für alle, die professionelle Leistung und betriebliche Flexibilität suchen.

Schnellimbiss-Vitrine für Hamburger, beheizte Edelstahl-Vitrine für Sandwiches, professionelle Vitrine für heiße Snacks,
Thekenvitrine mit Thermostat, Fastfood-Gastronomie-Ausstattung

*Bild rein indikativ.

INFORMATIONEN

