Kabeljau: 9840023331782

Beheizte Thekenvitrine 67,8 × 56,8 × 67 (H) cm, an allen vier Seiten mit gebogenem Glas, 120 l, +30 +90 °C



Beschreibung

Die **professionelle Warmhaltevitrine** für Fast-Food-Betriebe ist ein Gerät, das für alle Gastronomiebetriebe konzipiert wurde, die ihre Speisen warmhalten möchten. **Sie eignet sich besonders für Feinkostgeschäfte, Imbissbuden, Fast-Food-Restaurants und Restaurants**.

Sie können die **professionelle Theken-Warmhaltevitrine** von Ristoattrezzature ganz einfach aufstellen und so einen praktischen und funktionalen Arbeitsbereich schaffen.

Bieten Sie Ihren Kunden leckere und duftende Produkte mit unserer Theken-Warmhaltevitrine für kleine und mittlere Betriebe an. **Entdecken Sie alle Details im technischen Datenblatt**.

Design und Funktionsweise

Das Design der **professionellen Warmhaltevitrine für Theken in** Bars und Rotisserien ist klar und schlicht. Die Konstruktion besteht aus Metall und Edelstahl und ist an allen vier Seiten mit geraden Glasscheiben versehen, um die Speisen optimal zu präsentieren: von Vorspeisen bis hin zu Süßspeisen. Die **hinteren Glasscheiben sind verschiebbar**, um einen einfachen Zugang zu ermöglichen, und **die Innenbeleuchtung erfolgt über LEDs**.

Die Außenmaße der professionellen Theken-Warmvitrine für Restaurants betragen 67,8 x 56,8 x 67 (H) cm, das Gesamtfassungsvermögen liegt bei **120 Litern** und der Stromanschluss erfolgt mit einer Spannung von 230 V und einer Leistung von 1,1 kW.

Im Lieferumfang sind **3 praktische, herausnehmbare, verchromte Roste** enthalten, die für maximale Hygiene und eine bessere Raumnutzung im Inneren sorgen.

Stellen Sie die **Betriebstemperatur** ganz einfach **zwischen +30 und +90 °C** mit dem Skalendrehknopf an der Rückseite des Geräts ein.

Wählen Sie die ideale professionelle Ausrüstung für Ihr Unternehmen und garantieren Sie Ihren Kunden stets einen erstklassigen Service.

Reinigung und Wartung

Das kompakte Design und die einfache Reinigung machen die **professionelle Warmvitrine** für Rotisserien zu einem unverzichtbaren Element für jeden Bereich der Gastronomie.

Pflegen Sie Ihre professionelle Ausrüstung, indem Sie alle Teile – innen wie außen –**regelmäßig reinigen**. So geht's.

Denken Sie aus Sicherheitsgründen **daran, das Gerät** vor Beginn der Reinigung **auszuschalten**, entfernen Sie dann die Lebensmittel und die Roste im Inneren und beginnen Sie mit der Reinigung des Geräts mit:

- **einem nicht scheuernden Schwamm**
- **einem milden Reinigungsmittel**.

Befolgen Sie das gleiche Verfahren für die Reinigung der Scheiben.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Die **professionelle Theken-Warmhaltevitrine** für Restaurants ist so konzipiert, dass sie nur wenig Platz beansprucht und gleichzeitig eine hohe Leistung bietet. Halten Sie Sandwiches, Toasts, Nudelgerichte und Obstkuchen für Ihre Gäste warm und wecken Sie deren Appetit mit einem Gerät, das Ihre Produkte optimal in Szene setzt.

Eine **kompakte, vielseitige und äußerst praktische**

Konstruktion, die in der Küche unverzichtbar ist. Herausnehmbare Innenroste und verstellbare Füße am Boden passen sich jedem Bedarf an.

Ristoattrezzature bietet verschiedene Modelle beheizter Vitrinen für die Gastronomie in unterschiedlichen Größen**an**. **Wählen Sie die ideale Größe und erweitern Sie die Funktionalität Ihres Restaurants**.

Blättern Sie durch unseren Online-Katalog, um mehr zu erfahren.

Abmessungen

Außenmaße	678x568x670 mm
Verpackungsmaße	749x627x731 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+30 +90 °C
Elektrische Leistung	1,1 kW
Gewicht inklusive Verpackung	38 kg
Häufigkeit	50 Hz
Kapazität	120 Lt
Nettogewicht	35 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	3 herausnehmbare, verchromte Roste und LED-Innenbeleuchtung.