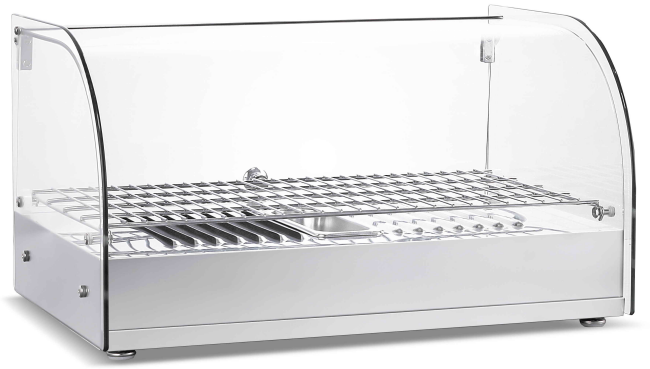
Kabeljau: 10373234915933

Beheizte Thekenvitrine 55,4 × 37,6 × 31,1 (H) cm, gewölbte Scheiben, 25 l, +30 +90 °C



Beschreibung

Mit Ristoattrezzature können Sie Ihre Speisen in einer eleganten Vitrine mit funktionalem Design warmhalten. Servieren Sie ausschließlich duftende Backwaren, indem Sie auf unserer Website**die beheizte Thekenvitrine** mit gewölbten Scheiben erwerben.

Sie erhalten ein hochwertiges und leistungsstarkes Produkt, das ideal ist, um Ihren Kunden stets nur das Beste und immer bei der richtigen Temperatur anzubieten.

Die beheizte Thekenvitrine ist in der Tat unverzichtbar für **Feinkostgeschäfte, Imbissstuben und Bars** und sorgt dafür, dass die Qualität Ihrer Speisen erhalten bleibt.

Design und Funktionsweise

Die **beheizte Thekenvitrine von** Ristoattrezzature misst **55,4 x 37,6 x 31,1 (H) cm** und besticht dank ihrer gewölbten Scheiben durch ein elegantes und schlichtes Design.

Die Vitrine ist vollständig transparent und bietet einen uneingeschränkten Blick auf die Speisen, was eine ansprechende Präsentation für die Kunden ermöglicht.

Sie besteht aus Edelstahl und Glas und gewährleistet **Robustheit** sowie **hervorragende Leistung** – ideal zum Warmhalten von **Brötchen, kleinen Pizzen, frittierten und gekochten Speisen**.

Im Inneren ist sie **mit einem festen, nicht verstellbaren verchromten Rost ausgestattet**, während der Zugriff über die **Flügeltür** erfolgt, die sich **auf der Benutzerseite befindet**.

Das maximale Fassungsvermögen dieses Vitrinenmodells beträgt **25 Liter**, während die **Betriebstemperatur** zwischen **+30 und +90 °C** einstellbar ist.

Die Temperatur kann über einen Drehknopf an der Rückseite eingestellt werden, an dem sich auch der Ein-/Aus-Schalter befindet.

Die Stromversorgung erfolgt elektrisch mit einer Leistung von 0,80 kW

Reinigung und Wartung

Die Warmvitrine muss **täglich** sorgfältig **gereinigt** werden. Brioches und kleine Pizzen hinterlassen ständig Krümel, die verbrennen und einen unangenehmen Geruch verursachen können.

Um diese Arbeiten zu erleichtern, **ist die Vitrine mit einer** leicht herausnehmbaren und hygienisch zu reinigenden **Krümelfangschublade ausgestattet**. Ebenfalls **herausnehmbar sind der Auflagegitterrost und die Glasablage**.

Zur Reinigung dieser Oberflächen dürfen keine ätzenden Reinigungsmittel verwendet werden, die die Edelstahloberfläche zerkratzen; ein feuchtes Tuch und ein mildes Entfettungsmittel reichen aus.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Professionelle, hochwertige Vitrinen, die speziell für maximale Hygiene und Sauberkeit konzipiert sind, wirken **auf die Kundschaft** wesentlich **vertrauenserweckender**. Eine aufgeräumte Theke und Speisen, die gut vor äußeren Einflüssen geschützt sind, vermitteln **Sicherheit und Professionalität**.

Wenn Croissants oder kleine Pizzen stets bei der richtigen Temperatur serviert werden, ohne sie in der Mikrowelle aufwärmen zu müssen, können Sie **ein Produkt mit besserem Aroma** anbieten. **Die beheizte Thekenvitrine** ist zudem ein funktionales Präsentationsmodul, das im Gegensatz zu anderen Heizsystemen **eine gleichmäßige Wärme abgibt**. So gelingt es Ihnen, die Temperatur der Speisen stets konstant zu halten.

Dieses Tischmodell lässt sich zudem problemlos **auf der Theke aufstellen** – es ist **praktisch und bequem**. Sie können es ganz nach Bedarf leicht verschieben, wobei die Standfüße für hohe Stabilität sorgen.

Dank ihrer **Vielseitigkeit** eignet sie sich für verschiedene Speisen: von warmen Gerichten aus der Feinkostabteilung bis hin zu Mini-Pizzen und Fast-Food-Brötchen. **Ideal für den Einsatz in jedem Gastronomiebereich**.

Erfahren Sie mehr im technischen Datenblatt und kontaktieren Sie uns, wenn Sie weitere Informationen benötigen.

Abmessungen

Außenmaße	554x376x311 mm
Verpackungsmaße	610x450x370 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+30 +90 °C
Elektrische Leistung	0,80 kW
Gewicht inklusive Verpackung	14 kg
Kapazität	25 Lt
Nettogewicht	10 kg
Stromversorgung	Elektrisch

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	1 nicht verstellbarer verchromter Rost