Kabeljau: 9838152333430

Theken-Warmvitrine 119,8 × 56,5 × 68,6 (H) cm, gerades Glas an allen vier Seiten, weißes Glas, 200 l, +30 bis +90 °C



Beschreibung

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

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-Wärmvitrine 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 119,8 x 56,5 x 68,6 (H) cm, das Gesamtfassungsvermögen liegt bei **200 Litern** und der Stromanschluss erfolgt mit einer Spannung von 230 V und einer Leistung von 1,5 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 ein, der sich an der Rückseite des Geräts befindet.

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 anschließend die Lebensmittel und Roste aus dem 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-Wärmvitrine** für Restaurants wurde entwickelt, um bei minimalem Platzbedarf hohe Leistung zu bieten. 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.

Ristoattrezzure bietet in seinem Katalog verschiedene Modelle und Größen von Vitrinen **an**, um die Speisen optimal zu präsentieren und den Service zu beschleunigen. Verstellbare Innenroste und höhenverstellbare Füße passen sich jedem Bedarf 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	1198x565x686 mm
Verpackungsmaße	1260x630x720 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+30 +90 °C
Elektrische Leistung	1,5 kW
Gewicht inklusive Verpackung	60 kg
Häufigkeit	50 Hz
Kapazität	200 Lt
Nettogewicht	55 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch

Serienausstattung

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