**Kabeljau: 9838523333431**

# Beheizte Thekenvitrine 150 × 56,5 × 68,6 (H) cm, an allen vier Seiten mit geradem, weißem Glas, 250 l, +30 +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 150 x 56,5 x 68,6 (H) cm, das Gesamtfassungsvermögen liegt bei **250 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 optimale 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 | 1500x565x686 mm |
| Verpackungsmaße | 1568x630x720 mm |

**Technisches Datenblatt**

| | |
|---|---|
| Betriebstemperatur | +30 +90 °C |
| Elektrische Leistung | 1,5 kW |
| Gewicht inklusive Verpackung | 79.5 kg |
| Häufigkeit | 50 Hz |
| Kapazität | 250 Lt |
| Nettogewicht | 74.5 kg |
| Spannung | 230 V |
| Stromversorgung | Elektrisch |

**Serienausstattung**

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