Bacalao: 9838023331782

Vitrina calefactada de mostrador, 67,8 × 56,8 × 67 (altura) cm, con cristal recto en los cuatro lados, capacidad de 120 litros, +30 y +90 °C



Descripción

La **vitrina calentada de mostrador profesional** para comida rápida es un equipo diseñado para todos los establecimientos de restauración que deseen mantener calientes sus productos alimenticios. **Especialmente indicada para tiendas de delicatessen, asadores, locales de comida rápida y restaurantes**.

Puedes instalar fácilmente la **vitrina calentada de mostrador profesional** de Ristoattrezzature y crear una zona de trabajo práctica y funcional.

Ofrece a tus clientes productos sabrosos y aromáticos con nuestra vitrina de mostrador, pensada para pequeños y medianos negocios. **Descubre todos los detalles en la ficha técnica**.

Diseño y funcionamiento

El diseño de **la vitrina calentadora de mostrador profesional** para bares y asadores es limpio y sencillo. La estructura está fabricada en metal y acero inoxidable, y cuenta con cristales rectos en los cuatro laterales para exponer de la mejor manera posible los alimentos: desde primeros platos hasta postres. Los **cristales traseros son correderos** para facilitar el acceso y **la iluminación interior es LED**.

Las **dimensiones exteriores de la vitrina caliente de mostrador profesional para restaurantes** son de 67,8 x 56,8 x 67 (altura) cm; la capacidad total es de **120 litros** y el suministro eléctrico es de 230 V con una potencia de 1,1 kW.

Se incluyen **3 prácticas rejillas cromadas extraíbles** para garantizar la máxima higiene y una mejor gestión del espacio interior.

Ajusta fácilmente la **temperatura de funcionamiento entre +30 y +90 °C** con el mando graduado situado en la parte trasera del aparato.

Elige el equipamiento profesional ideal para tu negocio y garantiza siempre un servicio de primera calidad a tus clientes.

Limpieza y mantenimiento

Su diseño compacto y su facilidad de limpieza convierten a **esta vitrina caliente de mostrador profesional** para asados en un elemento indispensable para cualquier sector de la restauración.

Cuida tu equipo profesional limpiando constantemente todas sus partes, tanto por dentro como por fuera. Veamos cómo.

Por seguridad, antes de empezar, **recuerda apagar el aparato**; a continuación, retira los alimentos y las rejillas del interior y comienza a limpiar la estructura con:

- **una esponja no abrasiva**
- **un detergente suave**.

Sigue el mismo procedimiento para limpiar los cristales.

Por qué es el producto ideal para ti

La **vitrina caliente de mostrador profesional** para restaurantes está diseñada para ofrecer un alto rendimiento en un espacio mínimo. Mantén calientes para los clientes bocadillos, tostadas, primeros platos y tartas, y despierta su apetito con un dispositivo que destaque tus productos.

Una estructura **compacta, versátil y muy práctica**, imprescindible en la cocina. **Ristoattrezzature ofrece en su catálogo diferentes modelos** y tamaños de vitrinas para exponer mejor los alimentos y agilizar el servicio. Las rejillas internas ajustables y las patas regulables en la base se adaptan a cualquier necesidad.

Elige el tamaño ideal y añade funcionalidad a tu restaurante.

Echa un vistazo a nuestro catálogo en línea para obtener más información.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	735x620x720 mm
Dimensiones exteriores	678x568x670 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad	120 Lt
Frecuencia	50 Hz
Peso con embalaje	38 kg
Peso neto	35 kg
Potencia eléctrica	1,1 kW
Temperatura de funcionamiento	+30 +90 °C
Tensión	230 V

Equipamiento de serie

Incluido	3 rejillas cromadas extraíbles e iluminación interior LED.