Morue: 9838023331782

Vitrine chauffante de comptoir 67,8 × 56,8 × 67 h cm, vitres droites sur les 4 côtés, capacité 120 l, +30 à +90 °C



Description

La **vitrine chauffante de comptoir professionnelle** pour fast-food est un équipement conçu pour tous les établissements de restauration qui souhaitent conserver leurs produits alimentaires au chaud. **Elle est particulièrement adaptée aux traiteurs, rôtisseries, fast-foods et restaurants**.

Vous pouvez facilement installer la **vitrine chauffante de comptoir professionnelle** de Ristoattrezzature et créer un espace de travail pratique et fonctionnel.

Proposez à vos clients des produits savoureux et appétissants grâce à notre vitrine de comptoir dédiée aux petites et moyennes entreprises. **Découvrez tous les détails dans la fiche technique**.

Design et fonctionnement

Le design de **la vitrine chauffante de comptoir professionnelle** pour bars et rôtisseries est épuré et sobre. La structure est en métal et en acier inoxydable et est équipée, sur les 4 côtés, de vitres droites pour mettre en valeur les aliments : des plats de base aux pâtisseries. **Les vitres arrière sont coulissantes** pour faciliter l'accès et **l'éclairage intérieur est assuré par des LED**.

Les **dimensions extérieures de la vitrine chauffante de comptoir professionnelle pour restaurants** sont de 67,8 x 56,8 x 67 h cm, sa capacité totale est de **120 litres** et son alimentation électrique est de 230 V pour une puissance de 1,1 kW.

Elle est fournie avec **3 grilles chromées amovibles très pratiques** pour garantir une hygiène maximale et une meilleure gestion de l'espace intérieur.

Réglez facilement la **température de fonctionnement entre +30 et +90 °C** à l'aide du bouton gradué situé à l'arrière de l'appareil.

Choisissez l'équipement professionnel idéal pour votre activité et garantissez à votre clientèle un service toujours irréprochable.

Nettoyage et entretien

Son design compact et sa facilité de nettoyage font de **cette vitrine chauffante de comptoir professionnelle** pour rôtisserie un élément indispensable pour tous les secteurs de la restauration.

Prenez soin de votre équipement professionnel en procédant à un nettoyage régulier de toutes ses parties, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Voyons comment.

Par mesure de sécurité, avant de commencer, **n'oubliez pas d'éteindre l'appareil**, puis retirez les aliments et les grilles qui se trouvent à l'intérieur et commencez à nettoyer la structure avec :

- **une éponge non abrasive**
- un**détergent doux**.

Suivez la même procédure pour nettoyer les vitres.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

La **vitrine chauffante de comptoir professionnelle** pour restaurants est conçue pour offrir des performances élevées tout en occupant un encombrement minimal. Gardez au chaud pour vos clients des sandwichs, des toasts, des plats de pâtes et des tartes, et mettez-leur l'eau à la bouche grâce à un appareil qui met en valeur vos produits.

Une structure **compacte, polyvalente et très pratique**, indispensable en cuisine. **Le catalogue Ristoattrezzature propose différents modèles** et différentes tailles de vitrines pour mettre en valeur les aliments et accélérer le service. Les grilles internes réglables et les pieds réglables à la base s'adaptent à tous les besoins.

Choisissez la taille idéale et apportez plus de fonctionnalité à votre restaurant.

Parcourez notre catalogue en ligne pour en savoir plus.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	735x620x720 mm
Dimensions extérieures	678x568x670 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	120 Lt
Fréquence	50 Hz
Poids avec emballage	38 kg
Poids net	35 kg
Puissance électrique	1,1 kW
Température de fonctionnement	+30 +90 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	3 grilles chromées amovibles et éclairage intérieur à LED.