**Morue: 9840023331782**

# Vitrine chauffante de comptoir 67,8 × 56,8 × 67 h cm, verre bombé 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** grâce au bouton gradué situé à l'arrière de l'appareil.

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

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 s'y trouvent 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 un encombrement minimal et des performances élevées. 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 équipement qui met en valeur vos produits.

Une structure **compacte, polyvalente et très pratique**, indispensable en cuisine. Les grilles internes amovibles et les pieds réglables à la base s'adaptent à tous les besoins.

**Ristoattrezzature propose différents modèles de vitrines chauffantes pour la restauration**, disponibles en plusieurs tailles. **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 | 749x627x731 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. |