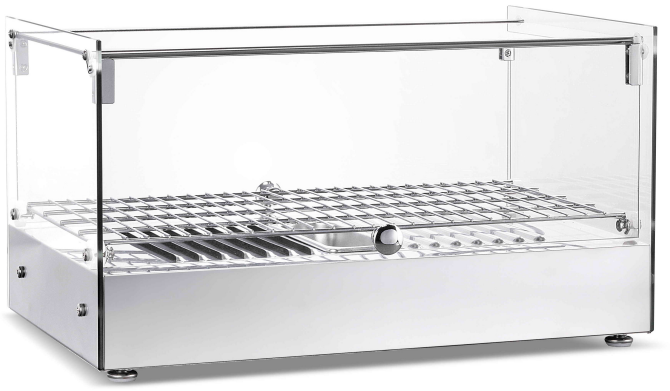
Morue: 10374235122933

Vitrine chauffante de comptoir 55,4 × 36,1 × 31,1 h cm, vitres droites, 35 l, +30 +90 °C



Description

Avec Ristoattrezzature, vous pouvez garder vos plats au chaud dans une vitrine élégante et fonctionnelle. Servez uniquement des produits de boulangerie tout juste sortis du four en achetant sur notre site**la vitrine chauffante de comptoir** à vitres droites.

Vous disposerez d'un produit de qualité et performant, idéal pour offrir le meilleur à votre clientèle, toujours à la bonne température.

La vitrine chauffante de comptoir est en effet indispensable dans **les traiteurs, les rôtisseries et les bars**, et permet de préserver la qualité de vos préparations.

Design et fonctionnement

La **vitrine chauffante de comptoir** Ristoattrezzature mesure **55,4 x 36,1 x 31,1 h cm** et se distingue par un design élégant et épuré grâce à ses vitres droites.

Entièrement transparente, la vitrine offre une vue complète sur les aliments, permettant ainsi une présentation alléchante pour la clientèle.

Fabriquée en acier inoxydable et en verre, elle garantit **une grande robustesse** et **d'excellentes performances**, idéales pour maintenir au chaud **les sandwichs, les mini-pizzas, les fritures et les plats cuisinés**.

À l'intérieur, elle est **équipée d'une grille chromée fixe et non réglable ainsi que d'une grille intermédiaire**; l'accès s'effectue par **une porte battante à l'avant et une porte battante du côté de l'utilisateur**.

La capacité maximale de cette vitrine est de **35 litres**, tandis que la **température de fonctionnement** est réglable entre **+30 et +90 °C**.

Le réglage de la température s'effectue à l'aide d'un bouton situé à l'arrière, à côté de l'interrupteur marche/arrêt.

L'alimentation est électrique, avec une puissance de 0,80 kW.

Nettoyage et entretien

La vitrine chauffante doit être soigneusement **nettoyée chaque jour**. Les brioches et les mini-pizzas laissent constamment des miettes qui peuvent brûler et dégager une mauvaise odeur.

Pour faciliter ces opérations, **la vitrine est équipée d'un tiroir ramasse-miettes** facilement amovible et lavable. **Les grilles de support et la tablette en verre sont** également **amovibles**.

Pour le nettoyage de ces surfaces, il ne faut pas utiliser de détergents corrosifs qui rayent la surface en acier ; un chiffon humide et un détergent dégraissant doux suffisent.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Les vitrines professionnelles de haute qualité, conçues sur mesure pour garantir une hygiène et une propreté optimales, **rassurent** davantage **la clientèle**. Voir un comptoir bien rangé et des mets bien protégés des agents extérieurs inspire **confiance et** reflète **le professionnalisme**.

Déguster des croissants ou des mini-pizzas toujours à la bonne température, sans avoir à les réchauffer au micro-ondes, permet d'offrir **un produit plus parfumé**. De plus,**la vitrine chauffante de comptoir** est un module d'exposition fonctionnel qui, contrairement à d'autres systèmes de chauffage, **diffuse une chaleur uniforme**. Vous pourrez ainsi maintenir en permanence une température constante des plats.

Ce modèle à poser vous offre en outre la possibilité de **le placer** facilement **sur le comptoir**; il est **pratique et confortable**. Déplacez-le facilement selon vos besoins, ses pieds d'appui offrent une grande stabilité.

Sa **polyvalence** permet d’accueillir différents types de plats : des plats chauds de la gastronomie aux mini-pizzas et aux sandwichs de la restauration rapide. **Idéale pour une utilisation dans tous les contextes de restauration**.

Découvrez-en plus dans la fiche technique et contactez-nous si vous avez besoin d'informations supplémentaires.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	624x442x362 mm
Dimensions extérieures	554x361x311 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	35 Lt
Poids avec emballage	14 kg
Poids net	10 kg
Puissance électrique	0,80 kW
Température de fonctionnement	+30 +90 °C

Équipement de série

Fourni avec	1 grille chromée non réglable.