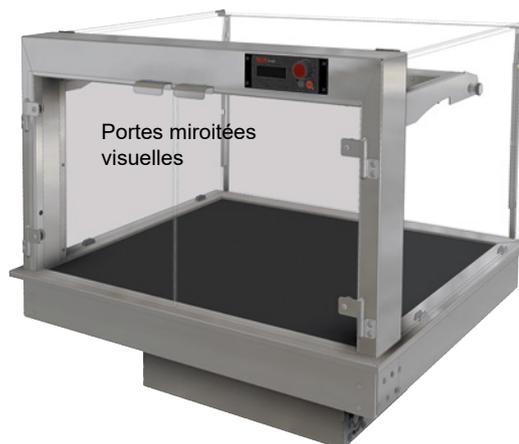
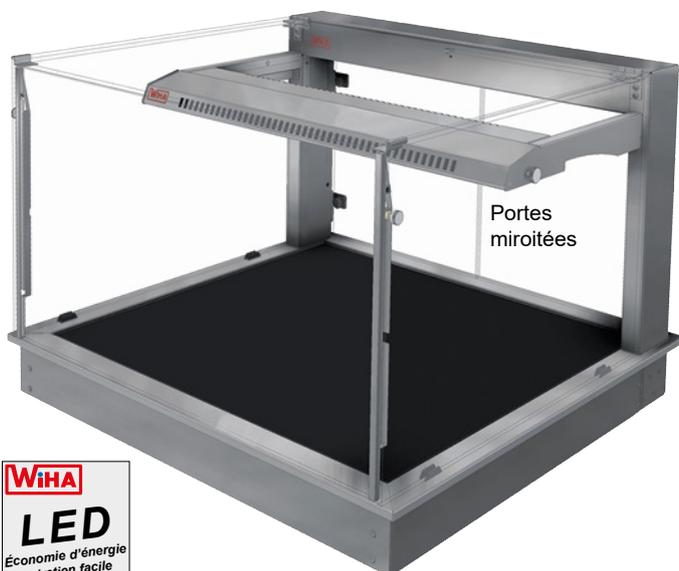


Snack-Counter HOT 430 MULTI

Vitrine de maintien au chaud multifonctionnelle avec plaque chauffante et chauffage rayonnant pour une chaleur sèche – version service ou utilisation en libre-service



Vitrine de maintien au chaud multifonctionnelle avec plaque chauffante

- Vitrine de maintien au chaud avec plaque chauffante et chauffage rayonnant pour une chaleur sèche
- Vitrine frontale rétractable : vitrine utilisable pour le service ou en libre-service
- Porte miroitée pour une amplification optique de la marchandise

Avec l'assistant iLogic pour une utilisation confortable

- 3 programmes de base pour les utilisations standards (le nombre de programmes est extensible)
- Personnalisation simple de tous les programmes
- Programme manuel pour un réglage individuel simple



Utilisation très simple grâce à l'assistant unique iLogic.

Vitrine de maintien au chaud – utilisation pour le service ou le libre-service

Cette vitrine peut être utilisée, suivant le besoin, pour le service ou en libre-service. En mode libre-service, repousser la vitrine frontale vers le haut, ce qui sert en même temps de pare-haleine.

Les portes pivotantes sont miroitées à l'intérieur pour l'agrandissement optique de l'assortiment. Le miroir espion semi-transparent permet au personnel d'avoir un aperçu permanent du contenu de la vitrine éclairée.

Les deux portes pivotantes se démontent facilement pour permettre une vente rapide pendant les heures de pointes.

Se combine parfaitement avec la vitrine de refroidissement Snack-Counter MULTI et avec les vitrines de maintien au chaud Snack-Counter STEAM MULTI, vu que la construction supérieure est optiquement similaire.

Snack-Counter HOT 430 MULTI	 carré	Largeur [mm]	Profondeur [mm]	Hauteur vitrine [mm]	Raccordement
Snack-Counter HOT 430 MULTI - 2	22800	780	705	430	230V/1,85 kW 
Snack-Counter HOT 430 MULTI - 3	22801	1120	705	430	230V/2,5 kW 
Snack-Counter HOT 430 MULTI - 4	22802	1460	705	430	230V/3,3 kW 

Description

Vitrine de maintien au chaud et de présentation à chaleur sèche.

En libre-service, la vitre frontale se relève et sert de protection hygiénique.

Les portes pivotantes sont miroitées à l'intérieur pour l'agrandissement optique de l'assortiment. Le miroir espion semi-transparent permet au personnel d'avoir un aperçu permanent du contenu de la vitrine éclairée.

Les deux portes pivotantes se démontent facilement pour permettre une vente rapide pendant les heures de pointes.

Éclairage parfait de la surface de vente grâce à un éclairage résistant à la température (rendu des couleurs chaud).

Température : > 65°C (pour une température ambiante > 20°C).

Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Exécution

Toutes les surfaces visibles sont en acier inoxydable, les surfaces supérieures sont polies.

Tous les vitrages sont en verre de sécurité. Les portes pivotantes amovibles sont équipées de miroirs semi-transparent (verre espion).

Pour faciliter le nettoyage, la vitre de revêtement se soulève et la vitre frontale se relève.

La plaque de maintien au chaud est en verre noir trempé et elle est équipée d'un élément de chauffage homogène.



Un pont thermique, avec chauffage radiant à quartz très performant et un éclairage LED protégé, est placé au-dessus des plaques de maintien au chaud. Les rayons infrarouges à moyenne et grande longueur d'onde assurent une bonne transmission de chaleur sur les denrées alimentaires.

Sur l'unité de commande, les plaques de maintien au chaud et les ponts thermiques sont réglables sur 6 niveaux pour un ajustage optimal de la marchandise.

La commande, facile d'utilisation, se rabat vers le bas pour accéder facilement aux points de tests.

