



Passa Hamburger per fast food h110_223

Passa hamburger con 2 ripiani riscaldati e termostato. Temperatura: 30 - 90°C. Dimensioni: L 35 x P 70,7 x H 69,1 cm.

Il passa hamburger per fast food H110_223 è una soluzione professionale studiata per garantire l'efficienza nel servizio e la conservazione ottimale di hamburger e prodotti caldi in ambienti ad alta affluenza come fast food, mense, ristorazione veloce e self-service. La sua struttura in acciaio inossidabile verniciato assicura robustezza, igiene e lunga durata, anche in condizioni di utilizzo continuo.

Il modello è dotato di ripiano di stoccaggio inclinato, che migliora l'esposizione dei prodotti, e di due ripiani riscaldati con resistenze indipendenti, che permettono una gestione personalizzata del calore per ciascun livello. Le lampade riscaldanti da 30 W mantengono una temperatura uniforme e regolabile da 30°C a 90°C, facilmente controllabile tramite termostato integrato.

Un altro vantaggio importante è la regolazione della larghezza dei corridoi interni, che consente di adattare l'alloggiamento a diverse dimensioni di panini e snack, ottimizzando lo spazio e migliorando l'organizzazione operativa. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso interno.

Aumenta l'efficienza del tuo punto vendita con il passa hamburger H110_223: ordina subito o richiedi un preventivo per forniture multiple!

Caratteristiche tecniche

- Struttura: Acciaio inossidabile verniciato
- Ripiano superiore: Inclinato per visibilità migliorata

Qualità
Ripiani riscaldati: 2 con resistenze indipendenti
Differenza temperatura sotto lampade: da 30°C a 90°C
Lampade riscaldanti: 2 x 30 W
Regolazione temperatura: Tramite termostato
Regolazione corridoi interni: Sì, adattabile
Alimentazione: 230 V – 50 Hz
Potenza complessiva: 860 W
Dimensioni: L 35 x P 70,7 x H 69,1 cm
Peso: 27 kg

Benefici per l'utente:

- Mantiene: i prodotti caldi pronti all'immediato consumo.
- Gestione: indipendente dei due ripiani riscaldati.
- Ottimizzazione: dello spazio grazie ai corridoi regolabili.
- Migliora: il flusso di lavoro nei fast food ad alto volume.
- Struttura: resistente e facile da pulire per uso quotidiano.

FAQ:

Mini guida all'acquisto: Nel settore della ristorazione veloce, la scelta di un buon passa hamburger è cruciale per garantire servizio continuo e qualità costante del prodotto caldo.

Questo modello è ideale per chi cerca più capacità di stoccaggio e mantenimento del calore su due livelli indipendenti.

Optare per un apparecchio con ripiani riscaldati autonomi permette di diversificare i tempi di permanenza dei prodotti e servire in modo più efficiente. La struttura in acciaio inox verniciato garantisce inoltre facilità di pulizia e resistenza all'usura, requisiti essenziali per un uso professionale quotidiano.

Passa hamburger fast food, vetrina calda per panini horeca, scaldavivande professionale da banco, espositore snack caldi con termostato, attrezzatura hot food service.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

Passa Hamburger per fast food h110_223

Passa Hamburger per
fast food h110_223

