Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452

Vetrina per hamburger per fast food h110_224

Vetrina a 3 ripiani riscaldati indipendenti, temperatura 30 - 90°C. Dimensioni: L 35 x P 73,9 x H 95,2 cm.

La vetrina per hamburger per fast food H110_224 è progettata per soddisfare le esigenze operative dei locali ad alta produttività come fast food, mense, ristorazione self-service e cucine professionali Horeca. È una soluzione robusta e performante, realizzata interamente in acciaio inossidabile verniciato, materiale che garantisce resistenza, durata nel tempo e facilità di pulizia, caratteristiche imprescindibili nel settore della ristorazione veloce.

Questo modello è dotato di tre ripiani riscaldati, ognuno con resistenza indipendente, che permettono di mantenere caldi diversi tipi di hamburger o snack con temperature differenziate, ottimizzando l'organizzazione interna del servizio. Il ripiano inclinato superiore assicura massima visibilità del prodotto, mentre la regolazione dei corridoi interni consente una disposizione flessibile, adattabile alle diverse dimensioni dei prodotti alimentari.

La temperatura di esercizio varia da 30°C a 90°C, regolabile con termostato integrato, mentre le tre lampade da 30 W contribuiscono al mantenimento uniforme del calore. Con una potenza totale di 1,2 kW e alimentazione a 230V, questo apparecchio offre un perfetto equilibrio tra prestazioni elevate e risparmio energetico. È destinato esclusivamente all'uso interno e viene fornito già montato e pronto all'uso.

Massimizza l'efficienza del tuo punto vendita con la vetrina hamburger H110_224. Ordinala ora o richiedi un preventivo personalizzato per forniture multiple!

Caratteristiche tecniche:

- Struttura: Acciaio inossidabile verniciato
- Ripiano superiore: Inclinato per miglior esposizione
- Ripiani riscaldati: 3 con resistenze indipendenti
- Temperatura regolabile: da 30°C a 90°C
- Lampade riscaldanti: 3 x 30 W
- Controllo temperatura: Termostato integrato
- Regolazione corridoi: Sì, manuale
- Alimentazione: 230 V – 50 Hz
- Potenza totale: 1,2 kW
- Dimensioni: L 35 x P 73,9 x H 95,2 cm
- Peso: 38,5 kg

Mini guida all’acquisto: Quando si acquista una vetrina riscaldata a più ripiani, è fondamentale valutare il numero di prodotti che si intendono esporre e mantenere caldi contemporaneamente.

Benefici per l'utente:

Il modello H110_224 è pensato per contesti in cui è richiesta alta capacità e prontezza nel servizio, grazie ai 3 ripiani con riscaldamento indipendente.

- Tre livelli di riscaldamento indipendenti per maggiore capacità operativa.
- Mantenimento ottimale del calore per hamburger e snack.
- Ripiano inclinato per esposizione visiva ottimizzata.
- Struttura resistente, igienica e semplice da pulire.
- Corridoi regolabili per massima flessibilità di utilizzo.

La struttura in acciaio inox verniciato è ideale per ambienti professionali dove sono richiesti elevati standard igienici.

Inoltre, la possibilità di regolare la disposizione interna consente un’ottimizzazione dello spazio operativo, adattandosi facilmente alle esigenze di ogni cucina.

FAQ:

Vetrina riscaldata hamburger 3 ripiani, espositore snack caldi professionale, attrezzatura fast food horeca, vetrina calda inox panini, vetrina calda multiripiano horeca.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

Vetrina per hamburger per fast food h110_224

Vetrina per hamburger per fast food h110_224