

Turska: 9838023331782

**Kuumad letid vitriin 67,8x56,8x67h cm sirge klaasist 4-külgne 120 l +30 +90 °C**



## Kuvas

**Professionaalsed kuumad letikarbid** kiirtoitlustamiseks on seadmed, mis on mõeldud kõigile toitlustusettevõtetele, kes soovivad oma toitu soojana hoida. **Sobib eriti hästi delikatesside, rotisseriide, kiirtoidukohtade ja restoranide jaoks.**

Ristoattrezzature **professionaalse kuumale leti vitriini** saate hõlpsasti paigutada ja luua praktilise ja funktsionaalse tööpinna.

Paku oma klientidele maitstavaid ja lõhnavaid tooteid meie väikestele ja keskmise suurusega ettevõtetele mõeldud müügileti vitriiniga. Tutvuge **kõigi üksikasjadega andmeplaadil.**

## Disain ja funktsioon

Baaridele ja delikatessidele mõeldud **professionaalse kuumale leti vitriini** disain on puhas ja esmatähtis. Konstruktsioon on valmistatud metallist ja roostevabast terasest ning on varustatud

sirgete klaaspindadega kõigil 4 küljel, et toitu oleks võimalik kõige paremini eksponeerida: alates esimestest roogadest kuni maiustusteni. **Tagumised klaasid on liuglevad**, et võimaldada hõlpsat juurdepääsu, ja **sisemine valgustus on LED-valgustus**.

**Professionaalsete restorani kuumade toitude müügikappide välismõõtmed** on 678x568x670 mm, kogumaht **120 liitrit** ja toide on elektriline, pinge 230 V ja elektriline võimsus 1,1 kW.

Seade on varustatud **3 praktilise eemaldatava kroomitud restiga**, mis tagavad maksimaalse hügieeni ja parema siseruumi haldamise.

Seadme tagaküljel oleva astmelise nupu abil saab hõlpsasti seadistada **töötemperatuuri vahemikus +30 +90 °C**.

**Valige oma ettevõttele ideaalne professionaalne seade** ja tagage parim klienditeenindus.

## Puhastamine ja hooldus

Kompaktne disain ja lihtne puhastamine muudavad **professionaalse töölaua kuuma rotisserie vitriini** asendamatuks esemeks igas toitlustusettevõttes.

Hoolitsege **oma professionaalse seadme eest, puhastades pidevalt kõiki selle osi**, nii seest kui ka väljast. Vaatame, kuidas.

Kindluse mõttes **ärge unustage enne seadme väljalülitamist**, seejärel eemaldage sees olevad toiduained ja grillid ning alustage konstruktsiooni puhastamist koos

- mitteabrasiivse käsnaga
- maheda puhastusvahendiga.

Klaasi puhastamiseks järgige sama protseduuri.

## Miks see on teie jaoks õige toode

**Professionaalsed kuumad lauakülmikud** restoranidele on mõeldud pakkuma suurt jõudlust väikesel pinnal. Hoidke oma klientide võileivad, röstsai, makaronitoidud ja tordid soojana ning meelitage neid seadmega, mis toob teie tooted esile.

**Kompaktne, mitmekülgne ja väga praktiline** köögi tarvilik. **Ristoattrezzature'i kataloogis on saadaval erinevaid mudeleid** ja erineva suurusega vitriinid, et toitu parimal võimalikul viisil välja panna ja teenindamist kiirendada. Reguleeritavad sisemised restid ja reguleeritavad jalad põhjas kohanduvad igale vajadusele.

**Valige ideaalne suurus ja lisage oma restorani funktsionaalsust.**

**Vaadake meie veebikataloogi, et rohkem teada saada.**

### Mitat

Dimensiooni esterne	678x568x670 mm
---------------------	----------------

Dimensioni imballo	735x620x720 mm
--------------------	----------------

### Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità	120 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	35 kg
Peso lordo	38 kg
Potenza Elettrica	1,1 kW
Temperatura d'esercizio	+30 +90 °C
Voltaggio	230 V

### Vakiovarusteet

In dotazione	3 griglie cromate removibili e illuminazione interna a LED.
--------------	---