

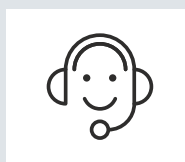
WITRYNA GRZEWCZA URZĄDZENIA DLA GASTRONOMII

Utrzymuje ciepłe dania tuż przed podaniem. Oprócz podgrzewania posiada system utrzymujący świeżość i miękkość potraw dzięki wykorzystaniu pary wodnej. Dwa źródła ciepła, załączanie i sterowanie oddzielnie. Automatem dozowanie wody i poziomu ciepła wewnątrz.

- **Wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 304**- zapewnia wysoką odporność na warunki panujące na kuchniach.
- **Konstrukcja oraz poszycie witryny grzewczej spawane** - gwarancja trwałości na lata.
- **Dwie oddzielne sekcje: grzewcza i wodna.** W razie rozszczelnienia, nie dojdzie do uszkodzenia instalacji elektrycznej oraz porażenia prądem operatora.
- **Zastosowanie dużych haloterm (oświetlenie i grzałek)** - znaczące obniżenie zużycia energii i serwisu.
- **Ciepłe oświetlenie** zastosowane w urządzeniu padając na produkty podkreśla ich wyjątkowość.
- **Zastosowane komponenty** są produkcji polskiej lub europejskiej- gwarancja wysokiej jakości wykonania i niezawodności.
- **Wykorzystanie części i komponentów łatwo dostępnych.**
- **Automatyczny dopływ wody**, gwarantujący odpowiedni poziom wilgotności potraw.
- **Osobna regulacja temperatury wody i grzania** - operator ma wpływ na sposób w jaki urządzenie utrzymuje ciepłotę, wysusza lub nawilża potrawy.
- **Dodatkowe górne drzwiczki** - łatwość dotarcia do wnętrza podczas codziennego czyszczenia.
- **Demontowalne, spawane, wykonane z grubej blachy ruszty** szybko się nagrzewają - łatwość opróżnienia i mycia.



- zasilanie 230 V/Hz
- moc przyłączeniowa 3 kW
- regulacja górnej mocy grzewczej
- regulacja grzania wody próżniowa
- automatyczny dopływ
- odpływ manualny
- wymiary (LxBxH): 1040x755x610mm)



Zdecydowany?
A może masz pytania?
Pomożemy, doradzimy 😊
Agnieszka: ☎ 885 311 888

