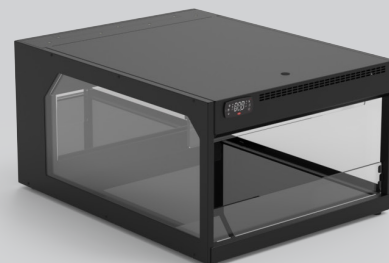




HOT VARIO® 1

La vitrine chauffante compacte et modulaire est la solution parfaite pour les mets à emporter. La technique innovante de chauffage à air pulsé garantit la température de vos snacks chauds emballés.



Caractéristiques

- Grab & Go : côté client ouvert pour un prélèvement simple et rapide
- Maintien au chaud stable grâce au chauffage à l'air pulsé
- Faible bruit de fonctionnement grâce à un ventilateur silencieux et dissimulé
- Commande électronique avec différentes fonctions incluses : commande via l'application
- Effet miroir pour une démultiplication visuelle de l'offre de plats et pour une extension visuelle de la surface de vente
- Éclairage LED résistant à la chaleur avec rendu des couleurs naturel

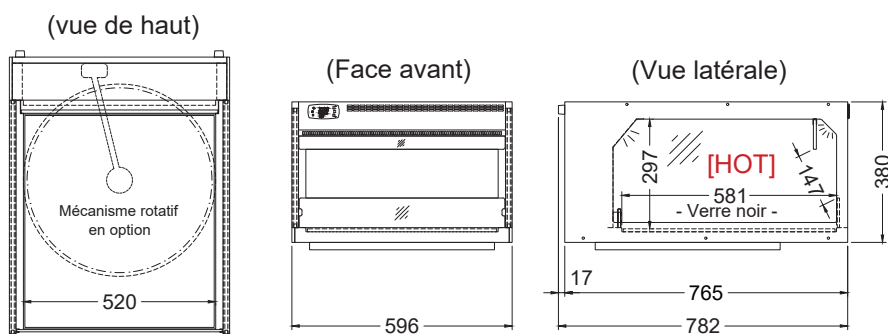
Plage de température

Produit
+ 65 °C à
+ 75 °C

Accessoires et équipements spéciaux

- Des accessoires tels que vagues à snacks, supports à snacks et goulottes pour une présentation parfaite et un prélèvement facile des produits
- Toutes couleurs du nuancier RAL possibles ou version en inox poli sans revêtement
- Peut être combiné avec la série Caleo ou avec des tours réfrigérées du même design
- Disponible en tant que module individuel à poser sur plan, combiné ou sous forme de tour
- Mécanisme rotatif en option

Dimensions



Caractéristiques techniques

Article	Réf.	Dimensions (l x P x H)	Connexion
HOT VARIO 1-RAL 9016	EU535660	580 x 782 x 380 mm	0,73 kW – 230V/50Hz