Daten aktuell ab: 04-12-2025 04:06

Produkt-Link: https://cncworld.de/heizvitrine-54-cm-1000-w-3-durchbrochene-regale-p-494.html

Heizvitrine – 54 cm – 1000 W – 3 durchbrochene Regale

Bruttopreis	**362.99 €**
Nettopreis	**305.03 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**WG-01**
Code des Herstellers	**RC-WC001**

Produktbeschreibung

Heizvitrine – 54 cm – 1000 W – 3 durchbrochene Regale

Technische Daten:

Abstand zwischen den Regalen [cm]**: 9**
Krümelschublade: **Ja**
Beleuchtung: **Nein**
Netzkabel [m]: **1,4**
Regalmaße [cm]: **56,6 x 30**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **1000**
Temperaturbereich [°C]: **30-85**
Temperaturregelung: **Ja**
Wassertank: **Nein**
Abmessungen (LxBxH): **64 x 35 x 54 cm**
Gewicht: **20 kg**
Versandmaße (LxBxH): **72,5 x 43,5 x 63 cm**
Versandgewicht: **22,6 kg**

Lieferset:

- Heizvitrine RC-WC001
- 3 Regale
- Krümelfach
- Benutzerhandbuch

Was macht unseren Heizvitrine anders?

Vielseitig einsetzbar – zum Präsentieren und Warmhalten verschiedenster Speisen
Geräumig – auf 3 Ablagen ist viel Platz für Geschirr
Präzision – dank Thermostat genaue und konstante Temperatur im Bereich von 30–85 °C
Praktisch – leichtgängige Schiebetüren erleichtern das Herausnehmen und Einlegen von Speisen
PFLEGELEICHT – Das Edelstahlgehäuse ist leicht zu reinigen und langlebig

Vielseitige Wärmevitrine mit 3 Einlegeböden

Die Heizvitrine von Royal Catering Catering Equipment eignet sich hervorragend zum Warmhalten und Präsentieren vielfältiger Gerichte. Die Ausstattung bietet Ihren Gästen stets frische und verzehrfertige Mahlzeiten in Buffetform in einem Hotel, Café oder Restaurant.

Einstellbare Heizanzeige für perfekt warme Speisen

Im Inneren der **Heizvitrine** befinden sich **3 Ablageflächen,** auf denen Sie Ihre Produkte präsentieren können. Die Ebenen werden im Abstand von 9 cm seitlich in im Gehäuseinneren integrierte Schienen eingeschoben. Bei Bedarf kann der Abstand zwischen den Einlegeböden verändert werden, um in der Warmhaltevitrine Platz für Lebensmittel in höheren Behältern zu schaffen. Jedes Regal bietet mit den Maßen 56,6 x 30 cm viel Platz.

Der Innenraum der **Heizvitrine** kann mit einem schnellen und effizienten **1.000-W-Heizelement** auf eine Temperatur im Bereich von **30–85 °C erhitzt werden.** Die Temperatureinstellung erfolgt über ein **komfortables Bedienfeld.** Das Gerät ist mit einem präzisen Thermostat ausgestattet.

Die rechteckige **Form der Heizvitrine bietet mehr Platz für Lebensmittel als viele schräge Modelle.** Das Gehäuse besteht aus langlebigem Edelstahl. Die Vorder- und Rückseite bestehen aus gehärtetem Glas. Die Front lässt sich über zwei Glasschiebetüren öffnen, die wenig Platz beanspruchen. Die Lösung erleichtert das Entnehmen und Nachfüllen von Lebensmitteln.

Die Reinigung der Heizvitrine ist sehr einfach. An der Unterseite des Gehäuses befindet sich eine Schublade für Speisereste. Es lässt sich leicht abnehmen, was die Reinigung erleichtert. Dank glatter Glasoberflächen und der Verwendung von Edelstahl sind keine speziellen Reinigungsmittel erforderlich.

RESET
40
50
60
70
80