RQEC100

Podgrzewacz do żywności | witryna grzewcza | trzy półki | 3 kW | 1000x630x1370 mm | RQEC100

Obróbka termiczna > Podgrzewacze burgerów



Opis

- Profesjonalny podgrzewacz do żywności znajdzie idealne zastosowanie w miejscach obsługujących wielu gości: w barach, restauracjach, firmach cateringowych, food truckach itp.
- Witryna grzewcza została stworzona z myślą o demonstracji i utrzymywaniu stałej temperatury potraw przed wydawaniem i dystrybucją produktów restauracji szybkiej obsługi
- Podgrzewane półki z niezależną regulacją temperatury
- Urządzenie nastawne
- Regulacja mocy grzania termostatem w zakresie do 70°C
- Wyposażony w termostat
- Urządzenie w całości wykonane ze stali nierdzewnej
- 3 włączniki/wyłączniki lamp
- Zdejmowane ruszty
- 3 tacki ociekowe w zestawie

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	**1000x630x1370**
Wymiar półki [mm]	**3x840x545**
Zakres temperatury [°C]	**do 70**
Moc całkowita [kW]	**3**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**80**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.