

Dieses Display zergeht auf der Zunge

Hot Deli 3



Die Hot Deli Curved-Merchandiser sind in einer Größe von 3, 4 und 5 GN-Behältern erhältlich. Er kann in bestehende Einheiten eingebaut oder auf einem passenden freistehenden Ständer aufgestellt werden. Der Hot Deli kann auch mit dem Cold Deli kombiniert werden, sodass Sie Ihre heißen und kalten Lebensmittelprodukte in passendem Design anbieten.

Grundkonzept der Cold Deli Essential und Self-Serve ist Einfachheit. Diese Vitrinen vereinen alle Grundfunktionen, ohne dabei Kompromisse im Hinblick auf die Qualität und Verarbeitung einzugehen. Diese Theken sorgen für perfekte Aufbewahrungsbedingungen, um Ihre Produkte frisch zu halten.

Hot Deli Premium mit komplettem Funktionsumfang. Sie arbeitet mit unabhängiger oberer Strahlungswärme, mit der die Feuchtigkeit jedes GN-Bereichs gesteuert wird. Damit ideale Bedingungen für die Aufbewahrung sichergestellt sind, ist die Feuchtigkeit in vier Stufen einstellbar. Durch den milden Luftstrom können Sie die vielseitigsten Lebensmittelprodukte unter unterschiedlichen Aufbewahrungsbedingungen aufbewahren und präsentieren.

Merkmale Hot Deli 3 curved

Top-Merkmale

- Gewölbtes Glas
- Als Essential, Premium und Self-Serve verfügbar
- Unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten
- Lange Haltezeit garantiert

Standardeigenschaften

- Produkttemperatur wird auf 65°C gehalten
- Reflektorverstärkte Halogenbeleuchtung für attraktive Werbung
- Heiß und kalt, Full-Serve und Self-Serve, kombiniert in einem Design
- Ergonomisches Design für maximale Bedienungsfreundlichkeit
- Erhältlich mit gewölbtem oder rechtwinkligem Glas
- Verspiegelte Schiebetüren auf Bedienerseite
- Innenraum und Außengehäuse aus Edelstahl
- Premium: 4-stufiger befeuchteter Betrieb mit eingebautem Niedrigwasseralarm
- Premium: Unabhängig gesteuerte Oberhitze je Abschnitt
- Premium und Essential: 3x1/1 GN-Behälter plus 3x1/3 GN-Behälter je Abschnitt
- Premium und Essential: Frontglas lässt sich leicht auf Gasdruckfedern heben und schließen
- Essential und Self-Serve: einfache 3-Tasten-Bedienung
- Self-Serve: Flache Platte: 964 mm x 608 mm

Zubehör

- Schneidebrett
- Temperaturanzeige auf Kundenseite
- Auslagengestell auf zweiter Ebene
- Passender Ständer

Optional

- Essential, Premium oder Self-Serve Modell
- Automatisches Wasserbefüllungssystem



Hot Deli 3 Curved Full-Serve



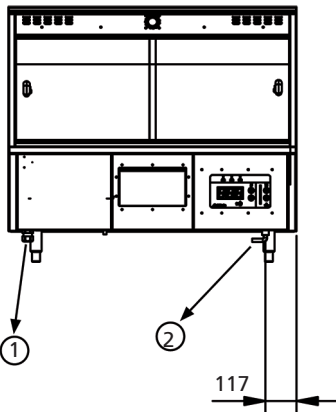
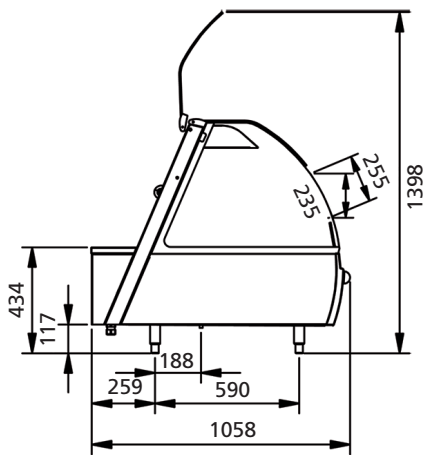
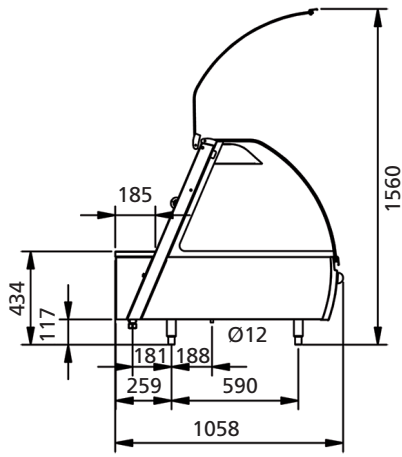
Hot Deli Square



Bedienfeld Premium



Zweite Ebene



	HD Essential	HD Premium	HD Self-Serve
Bedienungs-Variante	■	■	
Selbstbedienungs-Variante			■
Mit gewölbtem oder rechtwinkligem Glas erhältlich	■	■	■
Verspiegelte Schiebetüren hinten	■	■	■
3-Tasten-Bedienfeld	■		■
Digitales Bedienfeld		■	
4-Stufen-Feuchtigkeitssteuerung		■	
Eingebauter Alarmgeber bei niedrigem Wasserstand		■	
Strahlungswärme	■	■	■
Unabhängig geregelte Strahlungswärme pro GN-Bereich		■	
Frontglass lässt sich auf Gasdruckfedern anheben	■	■	
Panoramarahmen Standardausrüstung	■	■	Optional
Flache Platte Standardausrüstung	Optional	Optional	■
Schneidebrett	Optional	Optional	Optional
Automatisches Wasserbefüllungssystem		Optional	
Auslagengestell auf zweiter Ebene	Optional	Optional	Optional
Temperaturanzeige	Optional	Optional	Optional

	HD 3 Essential	HD 3 Premium	HD 3 Self-Serve
Breite	1086 mm	1086 mm	1086 mm
Tiefe	1058 mm	1058 mm	1058 mm
Höhe	960 mm	960 mm	960 mm
Höhe auf Ständer	1420 mm	1420 mm	1420 mm
Höhe auf niedrigem Ständer	1300 mm	1300 mm	1300 mm
Nettogewicht	141 kg	157 kg	136 kg
Bruttogewicht	166 kg	185 kg	160 kg
Spannung	3N~400/230 V	3N~400/230 V	3N~400/230 V
Frequenz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme	3,7 kW	4,6 kW	3,7 kW

Hot Deli 3 Curved

- 1 Netzkabel, 2,5 m
- 2 Schlauchsäule (nur automatische Wasserbefüllung)

Spezifikationen und technische Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

Dies sind Basiszeichnungen. Nähere technische Informationen entnehmen Sie bitte dem Installationshandbuch auf www.frijado.com.

