

Expositor suculento

Hot Deli 5 square

La vitrina Hot Deli square se encuentra disponible en tamaños de cubeta GN 3, 4 y 5. Puede integrarse en mostradores o instalarse sobre un soporte a juego montado en el suelo. Hot Deli también puede combinarse con Cold Deli para presentar productos alimenticios calientes y fríos en un diseño a juego.

Hot Deli Essential y Self-Serve se basan en la simplicidad. Todas las características básicas se unen en estos armarios expositores sin poner en peligro la calidad y el acabado. Estos mostradores disponen de las condiciones de conservación perfectas para mantener frescos sus productos.

Hot Deli Premium cuenta con amplias funcionalidades. Incorpora calor radiante superior independiente para controlar la humedad sobre cada sección GN. Para garantizar las condiciones ideales de conservación, la humidificación puede ajustarse a cuatro niveles diferentes. La suave corriente de aire le permite conservar y presentar los productos alimenticios más versátiles con distintas necesidades de conservación.



Hot Deli 5 square Full-Serve



Hot Deli square



Características Hot Deli 5 square

Características principales

- Cristal cuadrado
- Disponible en modelos Essential, Premium y self serve
- Combinaciones posibles ilimitadas
- Largo tiempo de conservación garantizado

Características de serie

- Temperatura de producto mantenida a 65°C
- Iluminación halógena optimizada por espejos para una promoción atractiva
- Caliente y frío, servicio completo y autoservicio pueden combinarse en un diseño
- Diseño ergonómico para una comodidad máxima del usuario
- Puertas corredizas con espejo en el lado del usuario
- Interior y exterior de acero inoxidable
- Premium: funcionamiento humidificado de 4 pasos con alarma de agua baja integrada
- Premium: calor radiante superior de control independiente por sección
- Premium y Essential: Cubeta GN 5x1/1 más 5x1/3 por sección
- Premium y Essential: el cristal frontal se levanta y se cierra fácilmente sobre muelles de gas
- Essential y Self-Serve: sencillo control con tres botones
- Self-serve: placa plana: 1630 mm x 608 mm

Accesorios

- Tabla de cortar
- Indicador de temperatura en el lado del cliente
- Parrilla expositora de segundo nivel
- Soportes a juego

Opcional

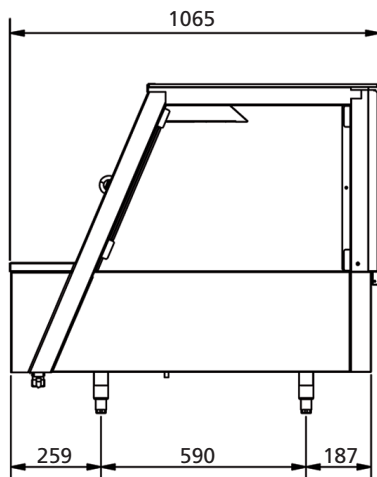
- Modelo Essential, Premium o Self-Serve
- Sistema de llenado de agua automático (sólo modelos Premium)



Panel de control Premium

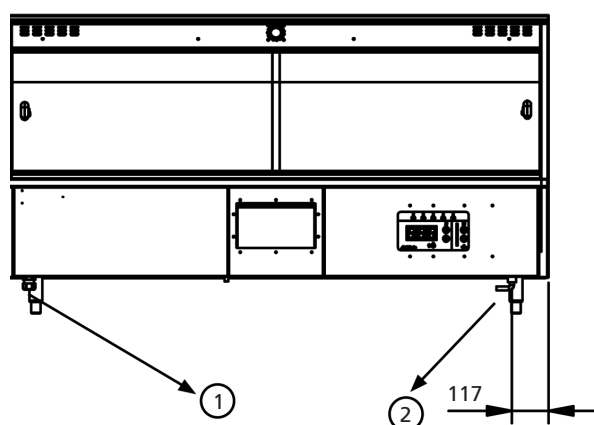
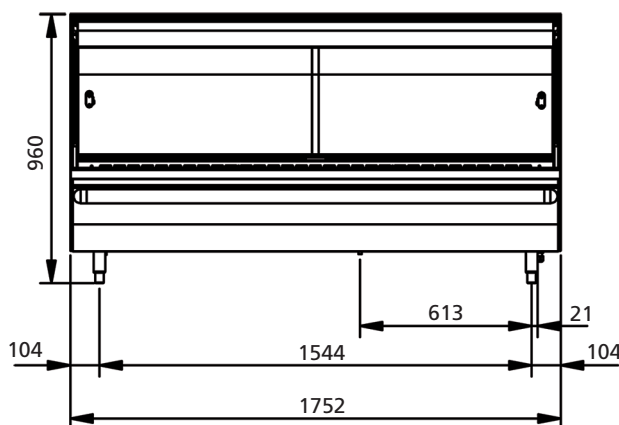


Segundo nivel



	HD Essential	HD Premium	HD Self-Serve
Funcionamiento para servicio completo	■	■	
Funcionamiento para autoservicio			■
Puertas traseras corredizas con espejo	■	■	■
Panel de control con tres botones	■		■
Panel de control digital		■	
4 niveles de humedad		■	
Alarma integrada de nivel bajo de agua		■	
Calor radiante	■	■	■
Calor radiante superior de control independiente por sección GN		■	
El cristal frontal se levanta sobre muelles de gas	■	■	
Estructura para cubetas de serie	■	■	opcional
Placa plana de serie	opcional	opcional	■
Tabla de cortar	opcional	opcional	opcional
Sistema de llenado de agua automático		opcional	
Parrilla expositora de segundo nivel	opcional	opcional	opcional
Indicador de temperatura	opcional	opcional	opcional

	HD 5 Essential	HD 5 Premium	HD 5 Self-Serve
Anchura	1752 mm	1752 mm	1752 mm
Profundidad	1065 mm	1065 mm	1065 mm
Altura	960 mm	960 mm	960 mm
Altura sobre soporte	1420 mm	1420 mm	1420 mm
Altura sobre soporte bajo	1300 mm	1300 mm	1300 mm
Peso neto	217 kg	240 kg	217 kg
Peso bruto	255 kg	282 kg	255 kg
Tensión	3N~400/230 V	3N~400/230 V	3N~400/230 V
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia	4,2 kW	5,1 kW	4,2 kW



Hot Deli HD5 square

- 1 Cable eléctrico de 2,5 m
- 2 Columna de mangueras (sólo llenado de agua automático)

Las especificaciones y los datos técnicos están sujetos a cambio sin aviso.

Estos son dibujos básicos. Si desea información técnica más detallada, consulte el manual de instalación en www.frijado.com.

www.frijado.com