CHAUFFE FRITE PROFESSIONNEL POUR BUFFET
Référence : 17854



RESUME

Optez pour ce chauffe frite professionnel fait pour maintenir les frites à bonne température pendant le service dans les espaces de restauration, snacks, fast-foods et buffets.

Disponible en version à poser, il permet de conserver les frites au chaud.

Structure extérieure en inox.

Ce pont chauffant cuisine possède un système à ampoules chauffantes, d'un bac de réserve à frites et d'une température réglable de 30 à 110°C selon les besoins de maintien au chaud.

Les points forts :

- Température réglable de 30 à 110°C
- Bac de réserve intégré
- Système à ampoule chauffante



DECLINAISONS

Modèle
À poser

DESCRIPTION

Description du chauffe frite professionnel pour buffet

Ce chauffe frite professionnel permet de maintenir les frites chaudes pendant le service d'un buffet ou dans les cuisines professionnelles, espaces de restauration rapide.

Grâce à son système à ampoules chauffantes, ce pont chauffant cuisine assure un maintien en température homogène pour éviter le refroidissement des frites entre la cuisson et le service.

La température peut être ajustée de 30 à 110°C selon les besoins de conservation. Le chauffe frite pro est équipé d’un bac de réserve permettant de stocker les portions prêtes à servir.

Sa structure extérieure en inox est adaptée aux environnements professionnels et facilite l’entretien quotidien de la vitrine chauffante frite.

- Modèle à poser : format compact à installer directement sur un plan de travail ou comptoir

Cette vitrine chauffante peut s'installer avec le meuble de buffet restaurant, à côté du support à ramequins ou du support à verrines.

Les équipements pour buffet sont disponibles, ainsi que tous nos équipements pour cuisine professionnelle ou restauration qui comprennent des lampes chauffantes à poser.

Caractéristiques techniques de la vitrine chauffante frites

Modèle à poser :

- LxPxH : 600 x 610 x 700 mm
- Température :30-110°C
- Puissance : 0,9 kW
- Poids : 21 kg