















ÉCLAIRAGE

ÉCOÉNERGÉTIQUE



MATÉRIAUX DE QUALITÉ

PIEDS

### Caractéristiques du produit

- Côté service surélevé pour une manipulation optimale ou pour une éventuelle combinaison avec d'autres appareils tels que le Vario Food Counter Cool
- Garniture vitrée conçue dans une transparence maximale pour une visibilité optimale côté client
- Deux plaques chauffantes supplémentaires avec cuisson à la vapeur séparée apportent de nouvelles possibilités pour offrir des repas chauds fraîchement préparés

# Équipement

- Transfert thermique à quartz pour une température interne parfaite du produit
- Commande à pictogrammes montée dans le cadre ; chaleur primaire et chaleur d'appoint réglables séparément

#### **Accessoires**

- Étagère de travail en ACN
- Racloir à couteaux intégré
- Porte-papier
- Planche à découper angulaire
- Planche à découper arrondie
- Porte-serviettes

#### Plage de température



Produit > +65 °C



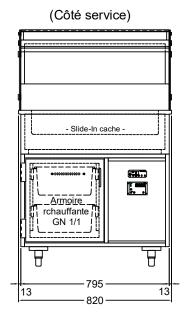
Ambiance +25°C et 60 % RH

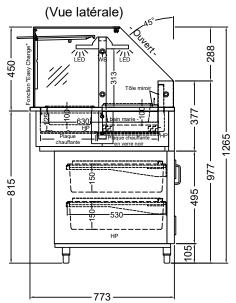
⊕ +43 3624 211 00 ☑ office@ake.at



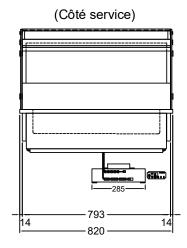
#### **Dimensions**

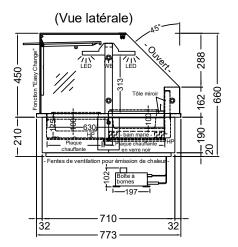
# [Version Slide In]





# [Version Drop In]





### Caractéristiques techniques

Article:	Réf. :	Dimensions (I x P x H):	Puissance connectée :	Tension :				
Version DROP IN								
Vario Food Counter Hot 82	EU535120	820 x 773 x 450/660	2340	230 V/50 Hz				
Version SLIDE IN								
Vario Food Counter Hot 82 UB	EU535121	820 x 773 x 450/1265	3260	230 V/50 Hz				







EASY CLEAN











MATÉRIAUX DE QUALITÉ

PIEDS

ÉCLAIRAGE À LED

ÉCOÉNERGÉTIQUE

## Caractéristiques du produit

- Côté service surélevé pour une manipulation optimale ou pour une éventuelle combinaison avec d'autres appareils tels que le Vario Food Counter Hot
- Transparence maximale pour une plage de température M1 optimisée
- Inserts et accessoires pratiques pour une manipulation rapide et efficace
- Appareil combiné optimal pour la préparation et le stockage de produits frais

## Équipement

- Cuve intérieure en mousse comprimée de conception hygiénique.
- Évaporateur à lamelles à air pulsé, laqué, relevable et lavable, ventilateur basse-tension

#### Accessoires

- Étagère de travail en ACN
- Racloir à couteaux intégré
- Porte-papier
- Planche à découper angulaire
- Planche à découper arrondie
- Cadre d'insertion pour bols
- Cadre de suspension 1-1
- Présentation en paliers
- Porte-serviettes
- Surface de dépose pour fonds à insérer

#### Plage de température



Air +2°C



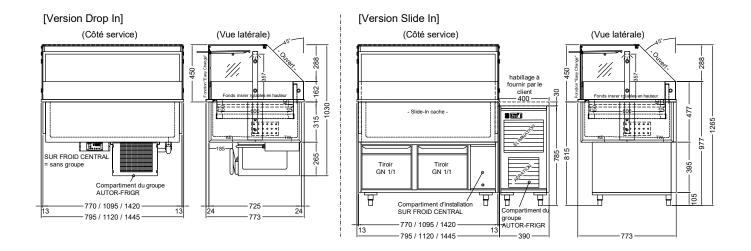
Produit M1: -1 °C bis +5 °C



Ambiance +25 °C et 60 % rel. RH



#### **Dimensions**



#### Caractéristiques techniques

Article:	Réf. :	Dimensions (I x P x H):	Puissance connectée :	Capacité frigorifique¹	Tension:			
Version DROP IN								
Vario Food Counter Cool 79-E	EU358100	795 x 773 x 450 / 1030	158	Х	230 V/50 Hz			
Vario Food Counter Cool 112-E	EU358101	1120 x 773 x 450 / 1030	232	X	230 V/50 Hz			
Vario Food Counter Cool 144-E	EU358102	1445 x 773 x 450 / 1030	261	Х	230 V/50 Hz			
Vario Food Counter Cool 79-Z	EU358105	795 x 773 x 450 / 765	×	340	230 V/50 Hz			
Vario Food Counter Cool 112-Z	EU358106	1120 x 773 x 450 / 765	×	490	230 V/50 Hz			
Vario Food Counter Cool 144-Z	EU358107	1445 x 773 x 450 / 765	×	590	230 V/50 Hz			
Version SLIDE IN								
Vario Food Counter Cool 79-E UB	EU358110	795/1185 x 773 x 450/1265	333	X	230 V/50 Hz			
Vario Food Counter Cool 112-E UB	EU358111	1120/1510 x 773 x 450/1265	432	Х	230 V/50 Hz			
Vario Food Counter Cool 144-E UB	EU358112	1445/1835 x 773 x 450/1265	461	X	230 V/50 Hz			
Vario Food Counter Cool 79-Z UB	EU358115	795 x 773 x 450/1265	×	565	230 V/50 Hz			
Vario Food Counter Cool 112-Z UB	EU358116	1120 x 773 x 450/1265	X	715	230 V/50 Hz			
Vario Food Counter Cool 144-Z UB	EU358117	1445 x 773 x 450/1265	X	815	230 V/50 Hz			

<sup>1</sup> Watts à TE -6 °C

 $\ oxdot$  office@ideal-ake.at