

DEEP COMFORT

Der Dampfgenerator im Unterbau sorgt für perfekte Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Nach einer geringen Aufheizzeit erzeugt das absolute Highlight dieser Serie kontinuierlich Wasserdampf und sorgt zuverlässig für eine dauerhafte Beschwadung des Innenraumes – sogar im Selbstbedienungsbetrieb!



Highlights

- Wärmevitrine mit integriertem Dampfgenerator im Unterbau
- Easy Change: Nutzung als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine durch einschiebbares Frontglas (wahlweise offener oder geschlossener Betrieb möglich)
- konstante Beschwadung der Speisen
- 3 Wärmequellen: Feuchte Wärme, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme
- Bedienung des Dampfgenerators über die Piktogrammsteuerung
- Bedienseite mit abnehmbaren und verspiegelten Flügeltüren aus Spionglas
- GN Schalen Standard-Nutztiefe bis GN 100 mm
- unterschiedliche Präsentation der Speisen durch verschiedenes Zubehör
- Easy Clean: einfachste Reinigung und perfekte Hygiene

Temperaturbereich



Produkt
+65 °C bis
+85 °C

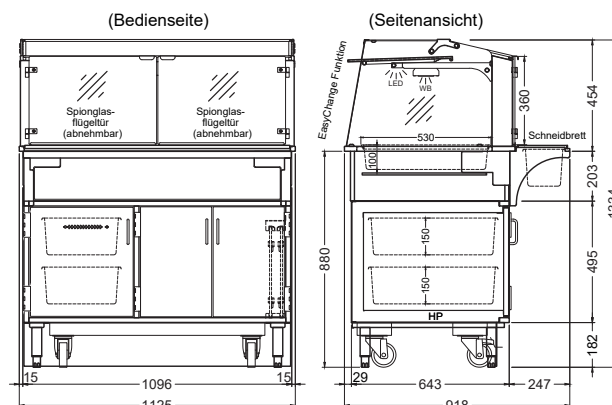


Raum
+25 °C und
60% rel. LF

Zubehör und Sonderausstattung

- RAL-Pulverbeschichtung
- Aufsteckrahmen für GN Schalen bis 150 mm
- gekühlte Schalen (2 × GN 1/6, 2 × GN 1/3)
- für eine schnelle Nachbevorratung: Hot Storage im Unterbau
- fahrbar auf Rollen

Abmessungen



Technische Daten

Artikel	Art.-Nr	Abmessungen (B × T × H)	Anschluss
Deep Comfort S-112-45 HST RAL8022 Sonder	S0609028	1125 × 918 × 1334 mm	4330 W – 400 V / 50 Hz