



[] Beer Hot Cube – service classique

Vitrine de distribution de repas attrayante en service assisté pour le secteur «to go»

Un design épuré et une utilisation optimale de l'espace

La série Hot Cube se décline dans de nombreuses variantes à la pointe du modernisme. Conçue pour maximiser le chiffre d'affaires au point de vente, cette vitrine du service assisté d'une extrême finesse n'occupe qu'un espace réduit et peut donc être utilisée de manière flexible pour des concepts dans les secteurs take-away, boulangerie, charcuterie, stations-services ou kiosques, directement sur le front de vente.

Grâce à sa conception légère, Hot Cube offre une meilleure vue d'ensemble à vos clients et permet de réaliser des ventes supplémentaires avec des aliments de type «Convenience Food», emballés et non emballés.

La température des plaques chauffantes peut être réglée en continu entre 30 et 90 degrés par niveau. Vos aliments auront une durée de conservation plus longue parce qu'ils ne mijoteront pas. Vos clients seront ravis.

Quelques avantages

- Appareil compact à poser, prêt à être branché
- Design attractif et de haute qualité en ACN & Verre
- Eclairage des mets proposés stimulant la vente
- Température de surface de la plaque de maintien au chaud réglable en continu de 30°C – 90°C
- Assure une répartition régulière de la température
- Circulation accrue des marchandises par porte miroitée sur la façade arrière
- Chaleur d'appoint par le haut grâce à de puissantes rampes de chauffe IR
- Température réglable individuellement par niveau
- Surfaces faciles à nettoyer
- Simplicité d'utilisation
- Paroi arrière avec porte à battants
- Disponible dans les dimensions GN 1/1 et GN 2/1 et tant qu'appareil Simplex, Duplex ou Triplex
- **Nouveau**, disponible dans le dimension GN 1/1 en travers Simplex
- Également disponible en vitrine libre-service



Beer Hot Cube – service classique



Hot Cube GN 1/1 Duplex



Hot Cube GN 2/1 Duplex

Données techniques

| Modèle | Nombre d'étages | Surface utilisable | Dimension mm L x P x H (mm) | Puissance | Tension | Courant nominal max. | Fiche |
|----------------------------|-----------------|--------------------|-----------------------------|-----------|-------------|----------------------|-----------------|
| GN 1/1 Simplex | 1 | 1x 1/1 GN | 388 x 683 x 367 | 490 W | 230 V | 2.1 A | Typ 12 / Schuko |
| GN 1/1 Simplex transversal | 1 | 1x 1/1 GN | 535 x 328 x 260 | 490 W | 230 V | 2.2 A | Typ 12 / Schuko |
| GN 1/1 Duplex | 2 | 2x 1/1 GN | 388 x 683 x 685 | 980 W | 230 V | 4.3 A | Typ 12 / Schuko |
| GN 1/1 Triplex | 3 | 3x 1/1 GN | 388 x 683 x 1003 | 1470 W | 230 V | 6.4 A | Typ 12 / Schuko |
| GN 2/1 Simplex | 1 | 1x 2/1 GN | 713 x 683 x 367 | 870 W | 230 V | 3.8 A | Typ 12 / Schuko |
| GN 2/1 Duplex | 2 | 2x 2/1 GN | 713 x 683 x 685 | 1740 W | 230 V | 7.6 A | Typ 12 / Schuko |
| GN 2/1 Triplex | 3 | 3x 2/1 GN | 713 x 683 x 1003 | 2610 W | 400 / 230 V | 7.4 / 11.4 A | Typ 15 / Schuko |