



Uno Top Hot

Uno Top Hot - le système de vitrine compact

La présentation professionnelle de vos plats

L'Uno Top Hot combine de manière raffinée un design novateur avec une technique intelligente, tout en se focalisant sur l'essentiel.

Ce système s'intègre parfaitement et avec flexibilité dans le concept journalier du domaine de la nourriture à emporter ainsi que partout sur les lieux de vente directs. Qu'il s'agisse de produits de boulangerie pour le petit-déjeuner, des produits frits ou panés pendant la journée, les plats sont présentés frais et sous la meilleure lumière à chaque heure de la journée.

Seulement quelques manipulations sont nécessaires pour changer de service personnalisé à libre-service (en option: un rail sous l'appareil pour le rangement de la vitre frontale).

Vos avantages

- ❑ 4 zones climatiques par secteur GN pour les différents plats offerts: chaude-sèche, chaude-vapeur, neutre, froide
- ❑ Intégration flexible dans vos concepts journaliers
- ❑ Réglage de chaleur haute et basse par bac GN
- ❑ Design novateur et technique intelligente
- ❑ Inserts divers pour une adaptation flexible à l'offre de plats respective, du petit-déjeuner jusqu'en soirée
- ❑ Systèmes portables et donc utilisables partout
- ❑ Disponible au choix avec planche à trancher
- ❑ Le miroir à encastrer peut être rangé dans la console de la planche à trancher
- ❑ En option: teinte de la peinture assortie avec votre concept de couleurs
- ❑ Rappel de remplissage d'eau en option avec buzzer
- ❑ **Maintenant** également disponible en tant que GN 3/1-40



Uno Top Hot

Pour chacun, le format approprié

Uno Top Hot GN 1/1

- Vitrine attrayante, prenant très peu de place et pouvant être utilisée partout
- Exécution verrière plane ou bombée, selon vos besoins

Uno Top Hot Q

- Le format gastronomique transversal offre une présentation attrayante de vos plats
- Faible encombrement grâce à la profondeur réduite
- Accessibilité parfaite

Uno Top Hot GN 2/1

- Le format gastronomique 2/1 vous offre l'avantage d'une grande surface de présentation pour votre offre individuelle de plats
- Possibilité de deux différents climats

Données techniques

Modèles	Illustration	En service pour	Dimension mm L x P x H (mm)	Poids	Tension	Courant nominal max.	Puissance kW	Fiche
Uno Top Hot GN 1/1-40 Exécution bombée		GN accessoires pour max. 40 mm de profondeur	398 x 584/784 x 556	35 kg	230 V	4.4 A	1,0	Type 12/Schuko
Uno Top Hot GN 1/1-40 Exécution plane		GN accessoires pour max. 40 mm de profondeur	398 x 584/784 x 554	35 kg	230 V	4.4 A	1,0	Type 12/Schuko
Uno Top Hot GN 1/1-100 Exécution bombée		GN accessoires pour max. 100 mm de profondeur	398 x 584/784 x 615	37 kg	230 V	4.4 A	1,0	Type 12/Schuko
Uno Top Hot GN 1/1-100 Exécution plane		GN accessoires pour max. 100 mm de profondeur	398 x 584/784 x 614	37 kg	230 V	4.4 A	1,0	Type 12/Schuko
Uno Top Hot Q-40 Exécution plane		GN accessoires pour max. 40 mm de profondeur	598 x 378 x 552	35 kg	230 V	4.4 A	1,0	Type 12/Schuko
Uno Top Hot GN 2/1-40 Exécution plane		GN accessoires pour max. 40 mm de profondeur	738 x 584/784 x 552	65 kg	230 V	8.7 A	2,0	Type 12/Schuko
Uno Top Hot GN 3/1-40 Exécution plane		GN accessoires pour max. 40 mm de profondeur	1078 x 584/784 x 552	env. 90 kg	400/230 V	9.1/13.2 A	3,0	Type 15/23 ou Schuko