



Beer Hot Cube – selbstbedient

Attraktive Selbstbedienungs-Vitrine für den «Food to go» Bereich

Schlankes Design mit optimaler Raumnutzung

Variantenreich und top modern präsentiert sich die Hot Cube Serie. Konzipiert für maximalen Umsatz am Point-of-Sale belegt die äusserst filigrane Vitrine für den selbstbedienten Service ein Minimum an Standfläche und lässt sich so flexibel für Konzepte direkt an der Verkaufsfond einsetzen.

Die Temperatur der Wärmeplatten kann stufenlos zwischen 30°C bis 90°C pro Ebene eingestellt werden. Dadurch garen die Speisen nicht nach und bleiben somit länger haltbar. Ihre Kunden werden begeistert sein.

Vom integrierten Hauchschutz über die konstruktionsbedingt leichte Reinigung bis hin zur lebensmittelsicheren elektronischen Steuerung erfüllt diese Selbstbedienungs-Vitrine sämtliche Hygieneanforderungen. Ebenfalls gestattet Hot Cube aufgrund des leichtwirkenden Designs eine gute Übersicht für Ihre Kunden und ermöglicht dabei Zusatzverkäufe mit verpacktem und unverpacktem Convenience Food.

Einige Vorteile

- Kompaktes, steckerfertiges Aufschlaggerät
- Attraktives und hochwertiges Design aus CNS & Glas
- Verkaufsfördernde Beleuchtung der angebotenen Speisen
- Stufenlos regelbare Oberflächentemperatur der Warmhalteplatte, 30°C – 90°C
- Garantiert gleichmässige Temperaturverteilung
- Erhöhter Warendruck durch verspiegelte Rückwandtür
- Wärmestützung von oben dank leistungsstarken IR-Wärmestrahlern
- Temperatur individuell pro Ebene regelbar
- Leicht zu reinigende Oberflächen
- Einfache Bedienung
- Erfüllen der Hygienevorschriften dank Hauchschutz
- Rückseite mit Flügeltüre
- Erhältlich in den Grössen GN 1/1 und GN 2/1 als Simplex, Duplex oder Triplex Gerät
- **NEU** auch als GN 1/1 quer Simplex
- Auch als bediente Vitrine erhältlich



Beer Hot Cube – selbstbedient



Hot Cube Serie GN 1/1, auch als selbstbediente Ausführung erhältlich



Hot Cube GN 1/1 Duplex

Technische Daten

Modell	Anzahl Etagen	Präsentationsfläche	Abmessungen B x T x H (mm)	Leistung	Spannung	Max. Nennstrom	Stecker
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 quer	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