



VVF 800



VVC 800



VVF 800

OPZETVITRINES (Warm / Koud)

Capaciteit: 2xGN1/1 (800) en 3xGN1/1 (1200) en 600 x 400 mm.

Gemakkelijk te onderhouden: het etaleerrooster, de onderste GN-schalen, de achterste schuifdeuren, de glazen zijwanden en de gebogen voorruit zijn volledig uitneembaar.

Geleverd zonder GN-schalen.

GEKOELDE VITRINES, VVF800 & VVF 1200

Onmisbaar toestel voor het vers bewaren (+4°C/+10°C bij 29°C omgevingstemperatuur) van uw slaatjes, vers belegde broodjes, yoghurts, nagerechten, dranken, ...

Uitrusting: Geventileerde koeling met automatische ontdooiing.

Elektronische thermostaat, schakelaars aan/uit voor de koeling en de verlichting, binnenverlichting. Koelgas R134A zonder CFK's, kwalitatieve koelcomponenten (Danfoss, l'Unité Hermétique).

WARMHOUDVITRINES, VVC 800 & VVC 1200

Uitstekend om uw snacks, pizza's, quiches, croque-monsieurs, croissants op serveertemperatuur (91°C) te houden door het blazen van lucht in de warmhoudvitriene. Een lade met water zorgt voor een vochtigheidscontrole teneinde de producten steeds knapperig en krokant te houden. Geschikt voor GN tot 100 mm diepte.

Uitrusting: werkingsthermostaat 20-91°C, schakelaars aan/uit voor de verwarming, de verlichting en de binnenverlichting. Het display is standaard geleverd met een menubeeld, kan gepersonaliseerd worden in functie van het aantal.

VITRINES À POSER (Chaud / Froid)

Capacité : 2 x GN 1/1 (800) et 3 x GN 1/1 (1200) et plat 400x600 mm.

Entretien très facile : la grille de présentation intérieure, les plateaux inférieurs, les portes arrière coulissantes, les joues latérales et la vitre bombée sont entièrement amovibles.

Livré sans cuvettes GN.

RÉFRIGÉRANTES VVF 800 & VVF 1200

Équipement indispensable pour le maintien au frais (+4°C/+10°C dans une température ambiante de 29°C) de vos salades, sandwiches frais, yaourts, desserts, boissons, ...

Équipement : Froid ventilé avec système de dégivrage automatique thermostat électronique, interrupteurs marche/arrêt et pour éclairage, éclairage intérieur. Gaz réfrigérant R 134A sans CFC et composants de qualité (Danfoss ou Unité Hermétique).

CHAUFFANTES VVC 800 & VVC 1200

Idéale pour un maintien homogène à température (91°C) de vos snacks, pizzas, quiches, croque-monsieurs et viennoiseries par ventilation de l'air dans la vitrine chauffante. Contrôle d'humidité pour une conservation parfaite du moelleux de vos produits grâce au tiroir à eau. Peut recevoir tout type de bacs GN, profondeur de 100 mm.

Équipement : thermostat de régulation (20-91°C), interrupteurs marche/arrêt pour chauffage, éclairage et éclairage intérieur. Livrés en standard avec une affiche menu pouvant être personnalisée en fonction des quantités.

Type	Temp	Uitstalvlak Surface exposition	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL VVF 800	4° / 10°C	2 x GN 1/1	800 x 730 x 600	350 W	230/1V
ROLLER GRILL VVF 1200	4° / 10°C	3 x GN 1/1	1200 x 730 x 600	430 W	230/1V
ROLLER GRILL VVC 800	20° / 91°C	2 x GN 1/1	800 x 730 x 600	1,5 kW	230/1V
ROLLER GRILL VVC 1200	20° / 91°C	3 x GN 1/1	1200 x 730 x 600	1,5 kW	230/1V