

## HOT VARIO 2

La vitrine chauffante compacte et modulaire est la solution parfaite pour les mets à emporter.

La technique innovante de chauffage par air pulsé garantit la température de vos snacks chauds emballés sur 2 étages.



### Caractéristiques

- Grab & Go : côté client ouvert pour un prélèvement simple et rapide
- Maintien au chaud stable grâce au chauffage à l'air pulsé
- Faible bruit de fonctionnement grâce à un ventilateur silencieux et dissimulé
- Solution efficace sur le plan énergétique grâce à une régulation séparée des modules en fonction des besoins, de l'heure de la journée et de la rotation des marchandises
- Commande électronique avec différentes fonctions incluses : commande via l'application
- Effet miroir pour une démultiplication visuelle de l'offre de plats et pour une extension visuelle de la surface de vente
- Revêtement par poudre RAL 9016 mat (blanc trafic)
- Éclairage LED résistant à la chaleur avec rendu des couleurs naturel

### Plage de température

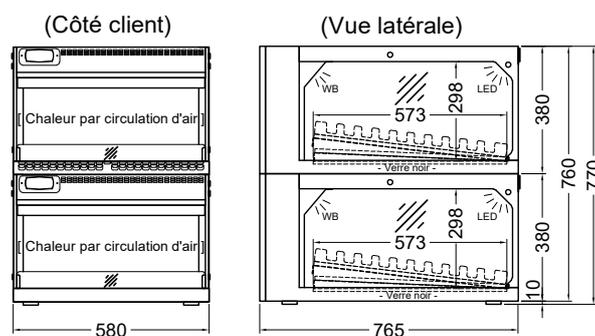


Produit  
+ 65 °C à  
+ 75 °C

### Accessoires et équipements spéciaux

- Toutes couleurs du nuancier RAL possibles ou version en inox poli sans revêtement
- Des accessoires tels que vagues à snacks, supports à snacks et goulottes pour une présentation parfaite et un prélèvement facile des produits
- Peut être combiné avec la série Caleo ou avec des tours réfrigérées du même design
- Disponible en tant que module individuel à poser sur plan, combiné ou sous forme de tour

### Dimensions



### Caractéristiques techniques

Article	Réf.	Dimensions (l x P x H)	Connexion
HOT VARIO 2-RAL 9016	S0609046	580 x 765 x 770 mm	1,46 (2 x 0,73) kW – 230V/50Hz