

Le présentoir chauffant Combo Zone 8 est conçu pour optimiser la capacité dans un espace minimal au sol et présenter les produits de façon attirante. Ses commandes automatisées assurent un fonctionnement fiable, sans problèmes.



DESIGN BREVETÉ



FIABILITÉ



FACILE À NETTOYER



36 Coques poulet

Options



support de pinces et mitaines pour four



support d'ustensiles amovible



support de sac amovible



tablette légère arrière

Augmentation des achats spontanés

Le présentoir chauffant Combo Zone 8 allie les concepts de service et de libre-service pour maximiser vos offres de produits et ventes par pied carré. Il est conçu pour optimiser la capacité dans un espace minimal au sol ainsi que l'attrait visuel des produits, ce qui se traduirait par une augmentation des achats spontanés. Les portes arrières réfléchissantes mettent en valeur les produits en simulant une vitrine mieux garnie.

Maintien constant des produits dans la zone de température sécuritaire

Une technologie de chauffage innovante et brevetée assure la répartition uniforme de la chaleur d'un coin à l'autre du présentoir chauffant, maintenant une température supérieure à 140 °F (60 °C), sans surchauffer les produits. Des thermostats sont situés stratégiquement dans des zones de température régulées indépendamment pour assurer une répartition uniforme de la chaleur.

Aucune formation nécessaire

L'interrupteur Marche/Arrêt (ON/OFF) permet de contrôler la température et l'éclairage. Des rubans-thermomètres en applique indiquent à l'utilisateur, de façon sans équivoque, si le présentoir est assez chaud pour garder les produits en toute sécurité. Les portes arrières vitrées coulissantes (réfléchissantes du côté client) offrent un accès facile et pratique.

Nettoyage facile

Les pièces amovibles, ainsi que toutes les surfaces de rangement en acier inoxydable, facilitent le nettoyage du présentoir chauffant.

Excellente fiabilité

Dans une étude en cours qui a tenu compte de plus de 2 millions de jours de fonctionnement, les présentoirs chauffants Zone ont enregistré un taux de fiabilité de 99,997 %. Pratiquement, aucun entretien requis.

Sécurité

Des écrans thermiques en Lexan empêchent les clients d'entrer en contact avec les surfaces chaudes.

Grande capacité

La zone de service du premier niveau peut contenir 7 bacs pleine-largeur et 1 bac mi-largeur de 2,5 po de profondeur. La zone de libre-service du niveau inférieur peut, quant à elle, contenir 36 coques poulet.

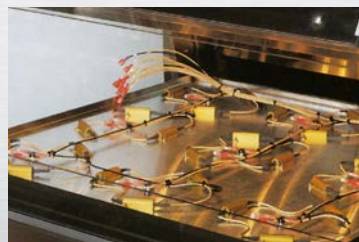
Avantages

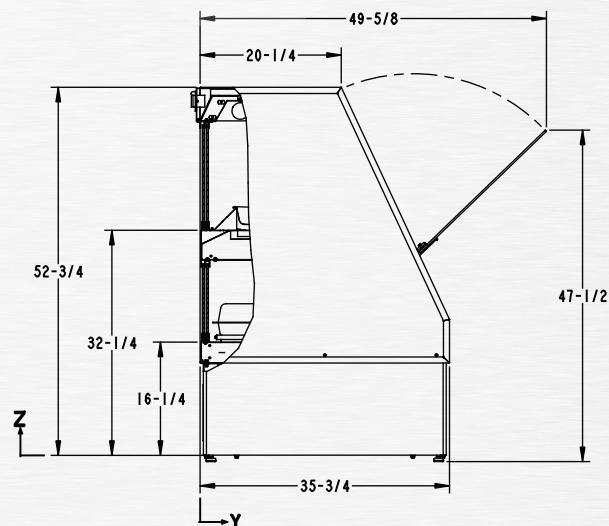
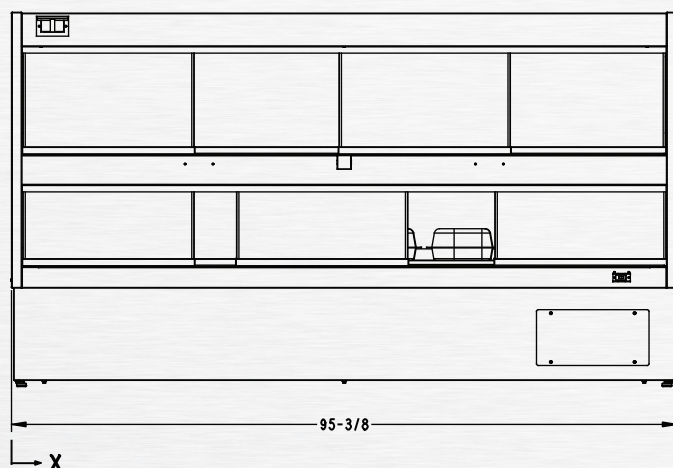
Maintien de la température

Fraîcheur garantie

Technologie brevetée

Aucune formation nécessaire





réf 99-8702-1

Configuration électrique

Tension d'alimentation	Configuration	Consommation maximale d'énergie
208/120 VCA	Ampoules de 100 watts	6284 Watts
240/120 VCA	Ampoules de 100 watts	7240 Watts

Garantie

2 ans pièces et main-d'œuvre

Autres formats disponibles



Combo Zone 4

49 po L x 36 po P

Notes

- Capacité : 7 bacs pleine-largeur et 36 coques poulet.
- L'alimentation électrique peut être 208/120 VCA ou 240/120 VCA, (voir le tableau) avec un circuit d'alimentation monophasé 50/60 Hz à 4 fils (2 charges, 1 neutre, 1 mise à la terre) muni d'un disjoncteur 2 pôles.

Options

- Différentes grandeurs de bacs pour table à vapeur (pleine, demie, un tiers, un quart) de 2,5 po de profondeur
- Barres adaptatrices en 3 longueurs : pleine, demie et un quart
- Connexion Ethernet pour une balance électronique
- Tablette arrière légère
- Porte-ustensiles amovible
- Porte-sacs amovible (taille P/G)
- Accroche-gants et porte-pinces
- Cordon d'alimentation de 10 pieds avec une fiche 30 A
- Prise pour accessoire de 120 VCA 15 A avec disjoncteur différentiel (GFCI)*
- Pare-chocs, soubassement et parois latérales personnalisables

* Nécessite une alimentation électrique permanente distincte.
Non disponible en conjonction avec l'option de cordon d'alimentation.

De nombreux modèles et formats de présentoirs chauffant disponibles

2 niveaux en comptoir

Îlot

3 niveaux en comptoir

