

Le présentoir chauffant Zone 3 à 2 niveaux de grande capacité est parfait pour l'étalage des aliments chauds préemballés et pour stimuler les achats spontanés dans la zone épicerie ou ailleurs dans votre magasin. Les portes arrières réfléchissantes mettent en valeur les produits en simulant un présentoir mieux garni. Elles permettent également à l'utilisateur de voir dans le présentoir, tout en empêchant les clients de voir à travers le présentoir épicerie.



### Augmentation des achats spontanés

Ce présentoir chauffant polyvalent peut être placé dans les zones très fréquentées et attirera l'attention avec son enseigne lumineuse et son éclairage abondant.

### 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, 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.

### Excellente fiabilité

Dans une étude en cours qui a tenu compte de plus de 2 millions de jours de fonctionnement, les présentoirs chauds 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

Peut contenir facilement jusqu'à 21 coques poulet.

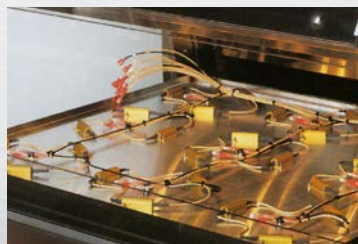
## Avantages

Maintien de la température

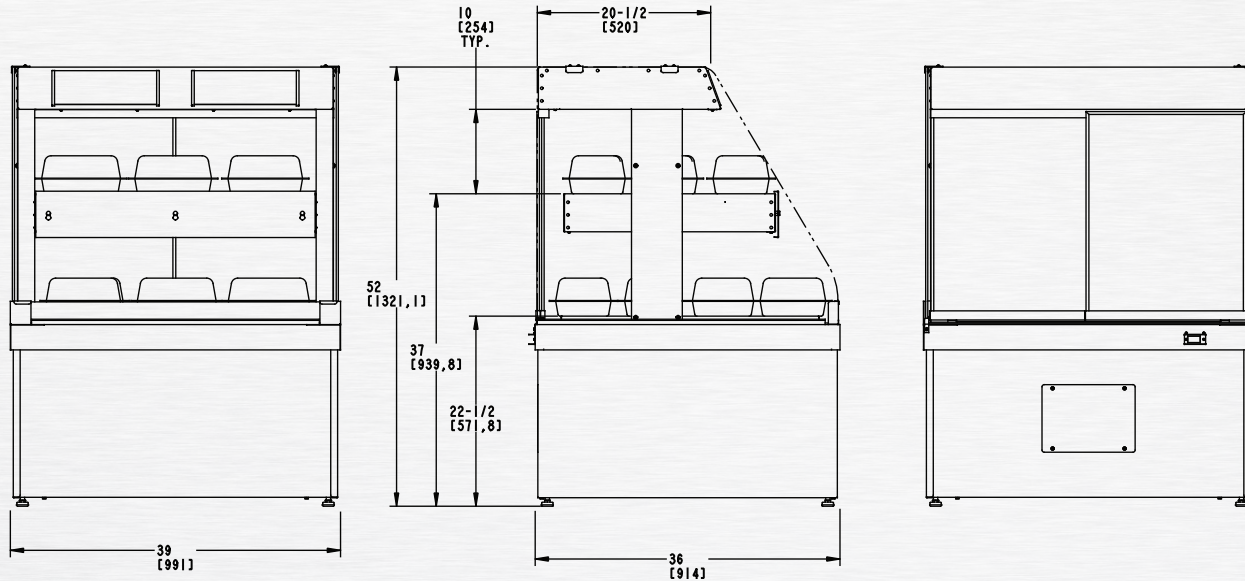
Fraîcheur garantie

Technologie brevetée

Aucune formation nécessaire







réf 99-9597-2

## Configuration électrique

Tension d'alimentation	Configuration	Consommation maximale d'énergie
208/120 VCA	Ampoules de 100 watts	2253 Watts
240/120 VCA	Ampoules de 100 watts	2636 Watts

## Notes

- Capacité : 21 coques poulet ou équivalent
- Poids brut : environ 406 lb (184 kg)
- L'alimentation électrique peut être 208/120 VCA ou 240/120 VCA, avec un circuit d'alimentation monophasé 50/60 Hz à 4 fils (2 chargés, 1 neutre, 1 mise à la terre) muni d'un disjoncteur 2 pôles.

## Garantie

2 ans pièces et main-d'œuvre

## Options

- Pare-chocs, soubassement et enseignes rétroéclairées personnalisables
  - Prise pour accessoire de 120 VCA 15 A avec disjoncteur différentiel (DDFT) montée sur le soubassement\*
- \* Nécessite une alimentation électrique permanente distincte.

## Autres formats disponibles

## De nombreux modèles et formats de présentoirs chauffant disponibles



3 niveaux en comptoir

Îlot

Combo

