



708

Wärmende Schönheit

geschmackvoll präsentieren
energiesparend wärmen

Beste Produktqualität | perfekte Präsentation

Ausstattung: Edelstahl-Tassen (alle handelsüblichen 2/3 und 1/1 Gastronorm-Behälter verwendbar), perforierte Einsätze, Rundumverglasung, perfekte Ausleuchtung mit Halogenlicht, zeitsparende und komfortable Türöffnungsmechanismen. Elektronische Steuerung, komfortable Temperaturwahl über Folientastatur, ständige Displayanzeige, 2 Heizkörper mit je 1000 Watt Heizleistung, Hauptschalter. gefertigt aus Edelstahl 1.4301

Information: Beheizung des Innenraumes von unten ohne Gebläse, um das Austrocknen der Speisen weitestgehend zu verhindern.

Optionaler Einbau eines ausziehbaren Schneidbrettes (unterhalb des Gerätes) möglich.

Alle Tassen und Gestänge sowie die Heizkörperabdeckung sind spülmaschinengeeignet.



708
Art.Nr. 708

Aussenmaße (BxTxH)	863 x 632 x 480 mm
Türfunktion	2 Schiebetüren
Tasse oben (BxT)	2 325 x 354 mm
Tasse unten (BxT)	2 325 x 530 mm
Schneidbrett	optional herausziehbar
Temperaturbereich	30 - 110°C
Anschlusswert kW V	2,0 230
Absicherung [A]	12
Fassungsraum	2 x 2/3 + 2 x 1/1 GN*
Gewicht	ca. 65 kg

*GN Gastronorm

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten



708



Optionaler Einbau eines ausziehbaren Schneidebrettes.



Herausnehmbare Tassengestänge und Schiebetüren sowie steckbare Heizkörper.



Spaltenlose Konstruktion aus Einscheiben-Sicherheitsglas.



Perforierte Einsätze.



Komfortable Temperaturwahl über Folientastatur, ständige Displayanzeige.



Perfekte Ausleuchtung mit Halogenlicht.



708

Die Produktserie kombiniert modernste Funktionalitäten mit außergewöhnlichem Produktdesign. Das zahlt sich aus. Denn Ihre Kunden kaufen, was Ihnen gefällt!

Das rahmenlos gefertigte "Designerstück" 708 präsentiert Ihre Speisen auf völlig neue Art, hinter der formschön gebogenen Frontscheibe werden Ihre Produkte zu echten Verkaufsschlägern. Die innovative Technik garantiert beste Speisenqualität. So können Ihre Kunden den Unterschied nicht nur sehen, sondern auch schmecken!

Qualität und Präsentation auf höchstem Niveau

Wie alle Vitrinen arbeitet auch die

708 mit ruhiger Hitze ohne Gebläse. Die spaltenlose Konstruktion aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) schafft einen abgeschlossenen „Klimaraum“, der weniger oft nachgeheizt werden muss. Damit wird ein Austrocknen der Speisen weitgehendst verhindert, Ihre Produkte bleiben länger ansehnlich und verkaufen sich besser. Die Feuchtigkeit im Innenraum lässt sich individuell durch Wasser in den Gastronorm-Tassen regulieren.

Herausnehmbare Tassengestänge und Schiebetüren, sowie steckbare Heizkörper ermöglichen eine einfache Reinigung. Ein optional integrierbares Schneidbrett bietet zusätzlichen Arbeitsplatz.

Beste Qualität, innovative Technik

Außergewöhnliches Design für eine neue Form der Produktpräsentation

Theke ohne Umluftgebläse für hervorragende Speisenqualität

Einfache, sofortige Inbetriebnahme da steckerfertig