MOD : CF12-HCB

Production code : FSH 1200 - BLACK

10/2026

Vitrine horizontale chauffante **CF12-HCB**



Caractéristiques techniques	
Capacité	550 L
Puissance	1.50 kW
Dimensions ext.	1200 x 750 x 1400 mm
Poids	200 kg
Volts	230 V

La vitrine chauffante ventillée **CF12-HCB** est particulièrement étudiée pour les traiteurs, restaurants et boulangeries. Cette vitrine professionnelle met en valeur et maintient au chaud de façon optimale une grande variété de plats chauds.

Description du produit

Maintenez à bonne température vos plats chauds dans la vitrine chauffante ventilée CF12-HCB!

Panoramique et équipée d'un éclairage LED, **la vitrine ventilée** met en valeur et **maintient au chaud** vos créations culinaires, vos **plats chauds** ou vos snacks comme les **quiches, pizzas, friands, boulettes de viande, viennoiseries**, etc...

Vos plats chauds sont présentés sur **3 étagères en verre** de dimensions 940 x 540mm et sur un **plateau inox** pouvant acceuillir 3 **plats GN 1/1**.

La résistance Incoloy et le thermo-ventilateur permettent de conserver une chaleur uniforme dans la vitrine. Le **thermostat électronique** peut réguler la **température de 30°C à 90°C** avec une **précision au degré près**. Il garantit une température suffisante pour les snacks à base de viande comme les nuggets, les boulettes de viandes ou les friands.

Un **bac à eau** permet un **contrôle d'humidité** indispensable pour conserver le **moelleux** des viennoiseries et des friands.

La vitrine chauffante **CF12-HCB** se nettoie très facilement.

Parfaitement isolée, cette **vitrine chauffante** est équipée de parois et de portes coulissantes à double vitrage.

Les portes en verre, les étagères avec leurs supports, les plateaux inférieurs ainsi que le bac à eau sont totalement amovibles.

Disponible en 3 couleurs : **Inox, noire ou blanche**

Vitrine horizontale chauffante **CF12-HCB**







