

Kombinationsvitrine CHOPPED SALAD STATION



TOP-INNOVATION: FRESH-PREPARING-VITRINE MIT SWITCH-FUNKTION

Das multifunktionale Frischekonzept mit All-In-One-Charakter, begeistert durch 100% Gastorientierung. Das komplett auf den Trend der schnellen Verpflegung abgestimmte Konzept ist vielseitig im Einsatz und überzeugt durch einfaches Handling.

- **Fresh Preparing:** die frische Zubereitung mit Kundeninteraktion – Kunde wählt Produkte aus dem Unterbau und los geht's... einmal kurz über die Theke gereicht erhält er seinen frisch zubereiteten Salat
- **Emotional-Selling:** als absolutes Highlight können nun vorgegarte Produkte als Salat-Topper vom Kunden aus dem Vitrinenaufbau ausgewählt werden – nach nur kurzer Regenerationszeit bekommt der Kunden seinen fertigen Salat serviert
- **Integrierter Arbeitsplatz:** der integrierte Arbeitsplatz ist nicht nur ein Garant für Schnelligkeit, Sie bleiben während der Zubereitung immer in Kontakt mit Ihrem Kunden
- Einfaches Handling und max. Geschwindigkeit bei der Zubereitung: rascher Zugriff auf Saucen, Doppings und Vorräte – Speisenzubereitung mit 100 % Kundenorientierung
- **Perfect View:** hohe Transparenz für den perfekten Blick auf die Produkte
- **Product Chut:** untere Präsentationsebene mit integrierter Produktrutsche für eine stets volle Verkaufsfond durch automatisches Nachrutschen der verpackten Waren nach der Produktentnahme sowie mit Stufenauslage
- Vorratshaltung im gekühlten Unterbau 2 GN 1/1 quer
- integriertes Ablagefach für Verpackungsmaterial und Servietten
- Quick Cleaning: einfachste Reinigung nach dem Betrieb dank schwenkbarer Schiebetüren, hochklappbarem Verdampfer und abnehmbaren Schneidbrettern



TEMPERATURBEREICH



LUFT
+5 °C



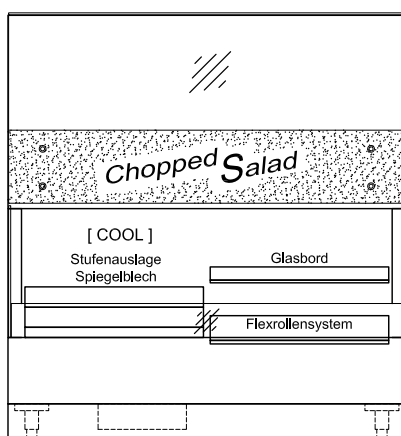
UMGEBUNG
+25 °C und
60 % rel. LF



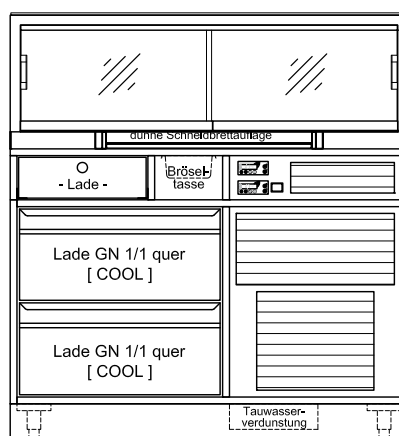
PRODUKT KALT
M2: -1 °C bis + 7 °C



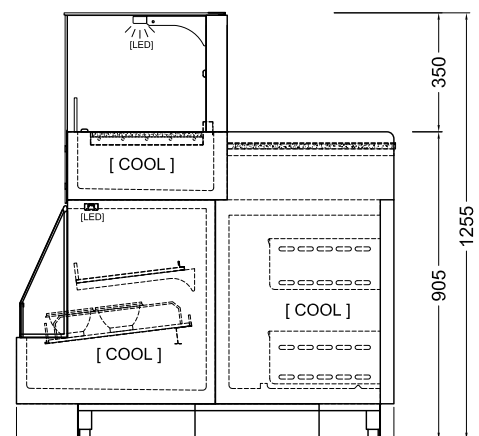
ABMESSUNGEN



(Kundenseite)



(Bedienseite)



(Seitenansicht)

ARTIKEL	Art-Nr	Abmessungen (B x T x H)	Ebenen	Anschlusswert	Kälteleistung	Spannung
CHOPPED SALAT STATION	S070 8017	1170 x 1110 x 1255	3	1450 W	1615 W bei VT -8 °C	230 V / 50 Hz