

EDIMAT

EUROPE DISTRIBUTION MATÉRIEL

11 rue de la Forêt- 67230 HUTTENHEIM – Tél : +33 (0)3.88.58.95.58 – Fax : +33 (0)3.88.58.95.82

Site Internet : www.edimat.net - email : contact@edimat.net

VITRINE A POSER TUDOR

Son aspect classique et élégant attirera immédiatement l'attention des clients, en faisant entrevoir de nouvelles occasions de profit.

La chambre de cuisson du four, étanche à la vapeur, est idéale pour les aliments qui contiennent beaucoup d'eau, comme les pommes de terre en papillote, mais la température, réglable jusqu'à 300°C, permet également de cuire, de griller ou de réchauffer rapidement petits pains et pizzas.

La vitrine réfrigérée dont tous les compartiments sont éclairés, est d'une construction très robuste. L'intérieur est réalisé en acier inoxydable, les glaces sont en verre trempé, l'extérieur est laqué en différentes couleurs. Les finitions sont en cuivre massif. Pour présenter pâtisseries, sandwiches, boissons.

Le style ancien de la ligne TUDOR cache toutefois des solutions modernes et rationnelles réalisées par une entreprise qui se distingue par la qualité de ses produits.

Double ouverture : par l'avant (libre-service) ou par l'arrière

Couleurs proposées :
Laqué rouge, vert ou noir
Acier inox

La vitrine est disponible dans 5 modèles, chauffants ou réfrigérants :

FOUR OV4 : jusqu'à 300°C - 1 porte
Dimensions : lg 48 *pf43*ht88 cm – 230 V – 2000 W – 43 kg

HOT FOOD OV5 : jusqu'à 90°C - 2-4 portes - 3 niveaux
Dimensions : lg 48 *pf43*ht88 cm – 230 V – 600 W – 36 kg

PIZZA OV8 : jusqu'à 90°C - 2-4 portes avec humidificateur - 4 niveaux
Dimensions : lg 48 *pf43*ht88 cm – 230 V – 250 W – 40 kg

COLD FOOD 3 OV7 : 3 niveaux
Dimensions : lg 48 *pf43*ht88 cm – 230 V – 250 W – 40 kg

COLD FOOD 4 OV1 : 4 niveaux
Dimensions : lg 48 *pf47*ht98 cm – 230 V – 250 W – 48 kg

