

Im Herzen Deutschlands:



Ladenbau Hunold GmbH

Boschstraße 12-20
37327 Leinefelde-Worbis

Tel. 0800 0500 0800
Mail: info@ladenbau-hunold.de
Web: ladenbau-hunold.de

Ihr Ansprechpartner:
Christian Hunold >>



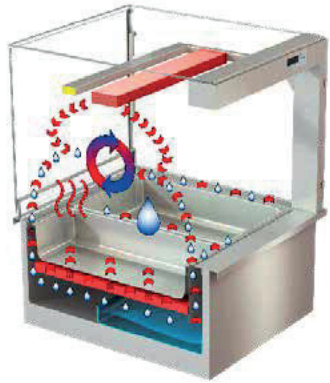
Wärmevittrinen für Ihre Bäckerei

Bester Geschmack vom ersten bis zum letzten Kunden



**IHR ERFOLG IST
UNSERE LEIDENSCHAFT**

>>



Ideales Klima für den besten Geschmack!

Unsere innovative Technologie verteilt feinste Wassertröpfchen im Inneren der Wärmekammer, sodass Ihre Speisen länger frisch bleiben, ohne auszutrocknen.

Durch diese Neuheit im Bereich der Wärmevitrinen genießen Ihre Kunden Ihre Produkte stets in gleichbleibend hochwertiger Qualität!



Visuelle Verführung – Mehr als nur Warmhalten!

Unsere Wärmevitrinen bieten nicht nur Funktion, sondern auch Verführung: Herrlicher Duft und frische Farben, perfekt in Szene gesetzt durch LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe. Die verspiegelten Flügeltüren aus Spionglas vervielfachen den Blick auf Ihrer Speisen. Zusätzlich sorgt ein hochklappbarer Spiegel, integriert unter dem Schneidbrett, für eine optische Erweiterung der Verkaufsfläche. Ein echtes Highlight für Ihre Präsentation!






Ideen & Referenzen



>> Wärmevitrine für Bäckereien

Bester Geschmack vom ersten bis zum letzten Kunden

Übersicht

-  **Programmooptionen**
Trockene Wärme, feuchte Wärme oder „warme Feuchte“
-  **Wärmevariante**
Heizplatte (elektrisch) ergänzt durch infrarot Stützwärme
-  **Temperatur: Auslage**
> +65°C Produkttemperatur
-  **Abmessungen**
Höhe nach Variante: 454 mm / 534 mm
-  **Anwendungsbeispiele**
Snacks, Backwaren, warme Speisen und mehr



Hauptvorteile

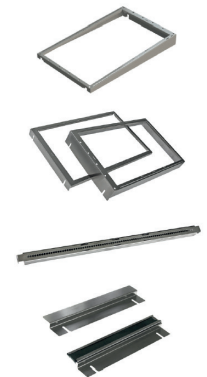
- > **LED-Beleuchtung** mit warmer Farbwiedergabe <
- > **Quick-Cleaing** Option dank anhebbaarem Dekenglas <
- > Einschiebbares Frontglas, **wahlsweise nutzbar als SB- oder Bedientheke** <
- > **Hochziehbare primäre Heizplatte** ermöglicht hygienische Reinigung <
- > hochklappbare Spiegel für eine **Speisenpräsentation mit Tiefenwirkung** <
- > optimaler **Erhalt der Kernwärme** Ihrer Speisen über den gesamten Verkaufstag <

Standardmerkmale

- * Made in Germany - direkt aus unserer Produktion in Leinefelde, individuelle Montage in ganz Deutschland
- * ergänzt durch individuelle Dekor- und Furnierunterbau
- * energieeffiziente Präsentation durch LED-Beleuchtung
- * Dampfgenerator im Unterbau für optimale Frische ohne Austrocknen

Zubehör

- * GN-Einhängerahmen mit und ohne Lochung für GN-Schalen bis zu 100/150mm Tiefe
- * Trennsteg für Einhängerrahmen GN 2/4, ohne Lochung
- * Windblech GN 1/1 quer, alternativ mit Preisschildhalter



Sonderausstattung



Optionen: RAL-Pulverbeschichtung, Schneidbrett aus Polyhygien, Handnachtrollo, Flaschenrutschsystem, Servicestation oder Preisschildhalter und viele weitere Möglichkeiten.