

# DeliHold Warmhalteschrank DHC

## DeliHold DHC-42S



### Beschreibung:

Mit dem Deli Hold DHC-42S Schrank können Sie mehrere Gerichte gleichzeitig heiß halten. Jedes Fach inkl. Behälter kann mit seiner eigenen spezifischen Haltetemperatur und Zeitdauer programmiert werden, um die Haltbarkeit zu maximieren und gleichzeitig die Qualität und ein hohes Maß an Lebensmittelhygiene aufrechtzuerhalten.

Deli Hold ist ideal zum Warmhalten von beispielsweise Burgern, Speck, Chicken Wings und Hot Dogs, aber auch für frittierte Speisen wie Chicken Nuggets und Wedges und Beilagen wie Kartoffelpüree, gekochtem Reis und geröstetem Gemüse.

Deli Hold ist der perfekte Warmhalteschrank für stark frequentierte Restaurants, Kneipen, Cafés, QSR- oder Fast-Food-Läden und Imbissbuden.

- individuelle Timer stellen sicher, dass die Speisen nur für die maximal festgelegte Zeit aufbewahrt werden
- für jedes Fach können oben, mitte und unten entsprechende Temperaturen eingestellt werden
- die oberen zwei Fächerreihen bieten eine trockene Hitze, ideal für frittierte Speisen
- die unteren zwei Fächerreihen bieten eine feuchte Hitze, ideal für Proteine und Gemüse
- Isolierung verhindert Wärmeverlust und reduziert den Stromverbrauch sowie die äußere Gehäusetemperatur
- leichte Reinigung, die Behälter sind spülmaschinenfest
- komplettes Gehäuse sowie Innenteile aus Edelstahl
- acht Behälter 1/3 GN inklusive

### Technische Daten:

Elektroanschluss:	230 V; 2,4 kW
Kapazität:	8 x 1/3 GN , 65 mm
Fächer:	8 (4 x trocken, 4 x feucht)
Maße B/T/H:	546 x 400 x 558 mm
Maße B/T/H (inkl. Behälter):	546 x 463 x 558 mm

