



Présentoir chauffant à poulets 3 bacs de Archway

DESCRIPTION:

Le HD3 d'Archway est un présentoir chauffant électrique conçu pour les environnements de restauration rapide. Il dispose de trois bacs pour maintenir vos poulets croustillants et bien exposés. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité avec portes en acrylique, il allie hygiène, robustesse et visibilité optimale pour vos produits.

SPÉCIFICATIONS:

Nombre de bacs	3
Dimensions (L × P × H)	152,0 × 50,7 × 75,5 cm
Poids	85 kg
Puissance	3 650 W – électrique, 230V / 50Hz (16A)
Fonctions chauffantes	Bac inférieur à humidité contrôlée, pour éviter que le poulet ne sèche ; portes avant + arrière pour accès, nettoyage facile des bacs amovibles.
Luminosité & visibilité	Éclairage intégré pour mise en valeur du produit ; les portes acryliques optimisent l'exposition.
Homologations	Conforme CE & UKCA

EN SAVOIR PLUS:

Avantages principaux

Maintien de la qualité : le système de chaleur humidifiée empêche le séchage du poulet, garantissant une texture moelleuse à l'intérieur et crouillante à l'extérieur.

Visibilité et attractivité : les portes transparentes et l'éclairage intégré permettent au produit d'être bien exhibé, favorisant les achats d'impulsion.

Entretien facilité : bac inférieur à eau, bacs amovibles pour un nettoyage rapide, portes avec accès avant et arrière.

Flexibilité d'installation : conçu pour des usages intensifs, idéal pour fast-foods, boucheries, points de vente de volaille, rotisseries, etc.

Foire aux questions:

Est-ce que le HD3 est facile à nettoyer ?

Oui. Ce présentoir chauffant est conçu pour un entretien rapide et hygiénique. Les bacs sont amovibles, les portes avant et arrière permettent un accès facile, et la cuve à eau peut être vidangée simplement. L'acier inoxydable facilite également le nettoyage quotidien.

Peut-on accéder au produit depuis les deux côtés de l'appareil ?

Absolument. Le HD3 est doté de portes avant et arrière, ce qui facilite la mise en rayon côté personnel et le service ou libre-service côté client. Cette configuration est idéale pour les environnements à flux rapide comme les comptoirs de vente directe.

Le HD3 convient-il à une utilisation en libre-service ?

Oui, le HD3 est parfaitement adapté au libre-service assisté ou non. Grâce à ses portes avant et arrière et à sa grande visibilité produit, il peut être installé en self-service dans les supermarchés, stations-service ou snacks, tout en assurant la sécurité alimentaire.

Est-il possible de régler la température du HD3 ?

Le modèle HD3 est équipé d'un système de contrôle de la température qui maintient une chaleur constante pour garantir la sécurité alimentaire (au-dessus de 63 °C) et une présentation appétissante. Le thermostat intégré permet un réglage précis selon le type de produit exposé.

Quels types de produits peut-on exposer dans le HD3 en dehors du poulet ?

Bien que pensé pour le poulet rôti, le HD3 est aussi idéal pour d'autres produits chauds à emporter, comme :

- ribs ou travers de porc,
- ailes ou pilons de poulet,
- paninis ou wraps chauds,
- pommes de terre rôties ou légumes grillés.

Sa polyvalence en fait un choix rentable pour divers menus chauds.