



Vitrine chauffante 1100 Pass Through Multi Snack de Vizu VI1100PTMS

DESCRIPTION:

Le Vizu 1100 Pass Through Multi Stack est un meuble de maintien au chaud haut de gamme conçu pour les services rapide et à haut rendement, combinant présentation soignée, grande capacité, humidité maîtrisée et rotation optimale des produits exposés.

SPÉCIFICATIONS:

Code produit	VI1100PTMS
Largeur	1140 mm (1300 mm avec réservoir d'eau)
Profondeur	780 mm
Hauteur	884 mm
Poids	100 kg
Puissance	2 kW
Courant	9 A
Tension	230 V
Température maximale	Jusqu'à 95°C (ajustable)
Contrôle de Température	Thermostat numérique avec témoin lumineux
Alimentation en eau	Raccord permanent ou bouteille (au choix)
Matériaux	Acier inoxydable (structure)

EN SAVOIR PLUS:

Conçu pour s'intégrer parfaitement dans un comptoir à double sens (chargement arrière / distribution frontale). Elle permet de conserver vos produits cuits — viandes, poulets, pains, viennoiseries — à température idéale tout en préservant leur moelleux et leur aspect visuel.

Grâce à ses étagères empilables multiples (multi-stack), ce meuble offre une grande capacité de stockage et facilite l'organisation selon la méthode FIFO (First In, First Out), essentielle pour la rotation des produits.

Aucune ventilation mécanique fragile : la circulation de l'air pour maintenir l'humidité est assurée par convection naturelle, ce qui réduit les défaillances techniques.

Parfait pour les restaurants à service rapide, les camions-food, les épicerie fines, boulangeries-pâtisseries, ou tout établissement qui a besoin d'afficher ses produits tout en maintenant leur fraîcheur. Son format pass-through facilite le service : chargement en arrière, distribution devant, ce qui optimise le flux de travail derrière le comptoir.

Entretien facilité grâce aux bacs amovibles et aux matériaux en acier inoxydable.

Foire aux questions:

Le meuble chauffe-t-il les aliments ou les maintient-il simplement au chaud ?

Le Vizu 1100 ne cuit pas les aliments. Il les maintient à température, grâce à un système de chauffe contrôlé et un bac à eau intégré qui conserve une humidité idéale pour éviter le dessèchement des produits.

Combien de bacs gastronomiques peut-il contenir ?

Le meuble peut accueillir jusqu'à 12 racks au format gastronomique 1/1, permettant une grande capacité de stockage pour une large variété de produits chauds.

Faut-il une arrivée d'eau pour le bac à humidité ?

L'appareil propose deux options : il peut être raccordé à une arrivée d'eau permanente, ou fonctionner avec une bouteille d'eau, grâce à un système de remplissage automatique du bac. Cela le rend flexible, même en environnement mobile ou sans plomberie.

Qu'est-ce que le système "pass through" ?

Le système "pass through" signifie que l'appareil peut être chargé à l'arrière (par la cuisine) et déchargé à l'avant (par le personnel de vente), ce qui optimise le flux de travail et permet une meilleure organisation en front office et back office.

Le Vizu 1100 est-il facile à nettoyer ?

Oui, le meuble est conçu pour un nettoyage rapide : les bacs sont amovibles, les surfaces sont en acier inoxydable, et l'absence de ventilateur limite l'accumulation de graisse ou poussière.