



## SICAK TEŞHİR ÜNİTELERİ

(Halojen Isıtıcı)

Hot Display Units (Halogen Lamp)



### TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V çalışma voltajı
- Temperli siyah cam
- Üstten halojen ısıtmalı
- Dijital kontrol
- Çalışma aralığı: 30 °C / 90 °C

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 220V operating voltage
- Tempered glass
- Halojen lamp
- Digital control
- Working temperature: 30 °C / 90 °C

Kod / Code	Ürün Adı / Description	Ebatlar / Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık / Weight (kg)	Net / Net (m <sup>3</sup> )	Güç / Power (kw)
OPT.HD.01	Sıcak Teşhir Ünitesi Gn1/1x2 Hot Display Unit Gn1/1x2	800x580x500	24	0.25	3
OPT.HD.02	Sıcak Teşhir Ünitesi Gn1/1x3 Hot Display Unit Gn1/1x3	1100x580x500	36	0.33	4,5

- Optimum tarafından dizayn edilen sıcak teşhir üniteleri, dijital kontrollü ısıtıcılar ve halojen lambalarla yemeklerinizi güvenli sıcaklıkta tutmanızı sağlar.

- Hot display units designed by Optimum allow you to keep your food at a safe temperature with digitally controlled heaters and halogen lamps.



Maksimum Gıda Güvenliği!

*Maximum*  
Food Safety!



# ANKASTRE SICAK TEŞHİR ÜNİTELERİ

(Halojen Isıtıcılı)

Built-in Hot Display Units  
(Halogen Lamp)



## TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V çalışma voltajı
- Temperli siyah cam
- Üstten halojen ısıtıcı
- Dijital kontrol
- Çalışma aralığı: 30 °C / 90 °C

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 220V operating voltage
- Tempered glass
- Halojen lamp
- Digital control
- Working temperature: 30 °C / 90 °C

Kod / Code	Ürün Adı / Description	Ebatlar / Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık / Weight (kg)	Net / Net (m <sup>3</sup> )	Güç / Power (kw)
<b>OPT.HD.03</b>	Ankastre Sıcak Teşhir Ünitesi Gn1/1x2 Built-in Hot Display Unit Gn1/1x2	800x580x450	24	0.25	3
<b>OPT.HD.04</b>	Sıcak Teşhir Ünitesi Gn1/1x3 Built-in Hot Display Unit Gn1/1x3	1100x580x450	36	0.33	4,5

- Optimum tarafından dizayn edilen sıcak teşhir üniteleri, dijital kontrollü ısıtıcılar ve halojen lambalarla yemeklerinizi güvenli sıcaklıkta tutmanızı sağlar.

- Hot display units designed by Optimum allow you to keep your food at a safe temperature with digitally controlled heaters and halogen lamps.



Maksimum Gıda Güvenliği!

*Maximum*  
Food Safety!

AOSB 3. Kısım 35 Cad. No:13 Döşemealtı - ANTALYA  
Tel: 0 242 502 12 36 info@optimummutfak.com