FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Chauffe-pains 3 PLOTS

Plots en aluminium anodisé · 110 W · interrupteur et voyant

INOX · ALUMINIUM ANODISÉ · 3 PLOTS · 110 W



Des pains chauds à cœur, préparés près de la zone d'assemblage

Châssis inox
- **Acier inoxydable**
- Faible encombrement

3 plots
- **Aluminium anodisé**
- Plots surmoulés

Hauteur des plots
- **185 mm**
- Pains compatibles

Chauffe à cœur
- **Chaleur de l'intérieur**
- Pain chaud à cœur

Interrupteur et voyant
- **ON/OFF + voyant**
- Prise en main rapide

Puissance de 110 W
- **110 W** / 230 V
- 50/60 Hz

3	185 mm	110 W	220 x 220 mm	2,5 kg
Plots	Hauteur des plots	230 V	Hauteur 250 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Châssis	**Acier inoxydable**
Plots	**3, aluminium anodisé surmoulé**
Hauteur des plots	**185 mm**
Commande	**Interrupteur ON/OFF**
Voyant	**Voyant de contrôle**
Puissance	**110 W**
Tension	**230 V, 50/60 Hz**
Dimensions	**L 220 x P 220 x H 250 mm**
Poids	**2,5 kg**
Référence	**CCP3**
EAN	**3611630001229**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Chauffe-pains 3 plots

Le **chauffe-pains 3 plots** est un appareil de table qui **chauffe l'intérieur des pains à hot-dog** grâce à 3 plots en aluminium anodisé, pour un pain chaud à cœur. Châssis en acier inoxydable, interrupteur ON/OFF avec voyant de contrôle, 110 W sous 230 V. Les pains sont prêts à proximité de la zone d'assemblage, pour les snacks, food trucks, buvettes, parcs et loisirs.

L'utilisation en 4 étapes

1 Allumer

Activez l'interrupteur avant le service et laissez les plots chauffer.

2 Placer le pain

Posez le pain sur un plot sans forcer (pain compatible avec la hauteur du plot).

3 Laisser chauffer

Laissez agir la chaleur selon le résultat souhaité.

4 Retirer et garnir

Retirez le pain avec précaution, garnissez et servez.

Pourquoi choisir cette machine ?

Chaleur à cœur

Les plots chauffent le pain de l'intérieur, pour un pain chaud à cœur.

Format compact

3 plots dans un faible encombrement, adapté aux postes de travail limités.

Prise en main rapide

Un interrupteur avec voyant lisible facilite la mise en service.

Pour quels établissements ?

1 Snacks

Hot-dogs en service rapide.

2 Food trucks

Solution compacte.

3 Buvettes

Production régulière en affluence.

4 Parcs et loisirs

Restauration rapide et vente à emporter.

Confort d'utilisation et entretien

Pendant le service

- **Mise en marche** avant le service.
- **Pains compatibles** avec la hauteur des plots.

Après le service

- **Extinction** après usage.
- **Refroidissement** avant nettoyage.

Nettoyage

- **Plots essuyés** sans produit abrasif.
- **Châssis inox** nettoyé avec un produit adapté.

Installation

Où l'installer ?

Installez l'appareil sur une **surface stable** et accessible, zone dégagée autour. Son format (L 220 x P 220 x H 250 mm) convient aux postes limités.

Alimentation

Appareil électrique de **110 W** en **230 V** (50/60 Hz).

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Chauffe-pains 3 plots

Questions fréquentes sur la chauffe-pains 3 plots

Combien de plots ?
3 plots surmoulés en aluminium anodisé, de 185 mm de hauteur.

Quelle puissance prévoir ?
110 W sous 230 V (50/60 Hz).

Quelles sont les dimensions et le poids ?
L 220 x P 220 x H 250 mm, pour 2,5 kg.

Comment se règle la chauffe ?
Par un interrupteur ON/OFF avec voyant de contrôle.

Comment l'entretenir ?
Laissez refroidir, essuyez les plots sans produit abrasif et nettoyez le châssis inox avec un produit adapté.

Où l'utiliser ?
Snacks, food trucks, buvettes, parcs et loisirs.

Autres appareils de la gamme



Chauffe-saucisses
Cylindre en verre
Voir le produit ›



Machine à hot dog 4 plots
Saucisses et pains
Voir le produit ›



Machine à hot dog 6 plots
Six plots chauffants
Voir le produit ›



Chauffe-pains 4 plots
Pains chauds à cœur
Voir le produit ›



Bain-marie chauffe-saucisses
Chaleur douce
Voir le produit ›

Commander en ligne

Mairies, hôpitaux et établissements publics commandent au panier et règlent par **mandat administratif**. Entreprises, commerces et associations règlent par **virement ou carte bancaire**, en paiement 100 % sécurisé. Pour équiper plusieurs points de vente, un devis vous est transmis sous 24 à 72 h.