



Proftech & De Bruyn NV

Driehoekstraat 270, 2180 Ekeren

Tel. +32 (0)3 605 78 80, Fax +32 (0)3 664 70 09

info@ptdb.be

www.ptdb.be



Meer informatie over onze warmtevitruines vindt u op www.ideal-ake.at/waermevitruinen





Warmtevitrites
met smaakinnovatie

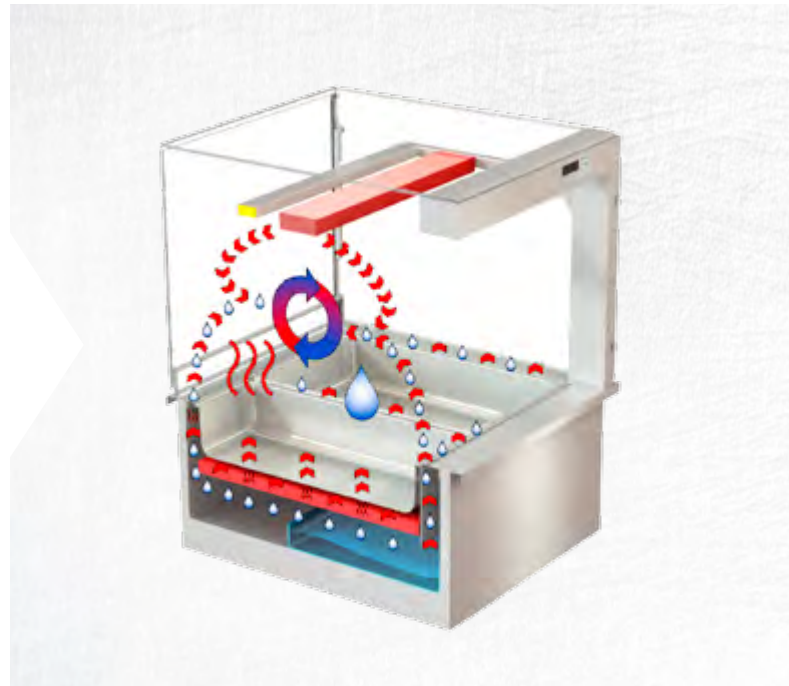
BASIC Line & COMFORT Line

De beste smaak – van de eerste tot en met de laatste klant



Perfect klimaatregeling – perfecte smaak

Een volledig nieuw principe schudt de wereld van de warmtetoestellen grondig door elkaar! Door de nieuwste technologie worden zeer fijne waterdruppeltjes gelijkmatig verdeeld in de vitrine, zodat er een speciaal warmteklimaat ontstaat. Het voedsel wordt zo beschermd tegen uitdrogen en krimpen, en het behoudt zijn hoge kwaliteit en houdt langer vers!



Drie klimaattypes – één toestel

Via pictogrammen hebt u de keuze tussen 'vochtige warmte', 'droge warmte' of 'warme vochtigheid'. Door het warmteklimaat blijft de kernwarmte van het voedsel perfect behouden. U kunt de vitrine eveneens als 'neutrale' toonbank gebruiken. Zo kunt u het gebruik tijdens uw openingsuren met één enkel toestel optimaliseren!

Easy Filling – één keer, voor (bijna) altijd!

De **BASIC Line**-warmtevitrine herinnert u om de drie of vier uren automatisch (en dit zowel optisch en akoestisch) aan het bijvullen van het water – producten uithalen hoeft helemaal niet!

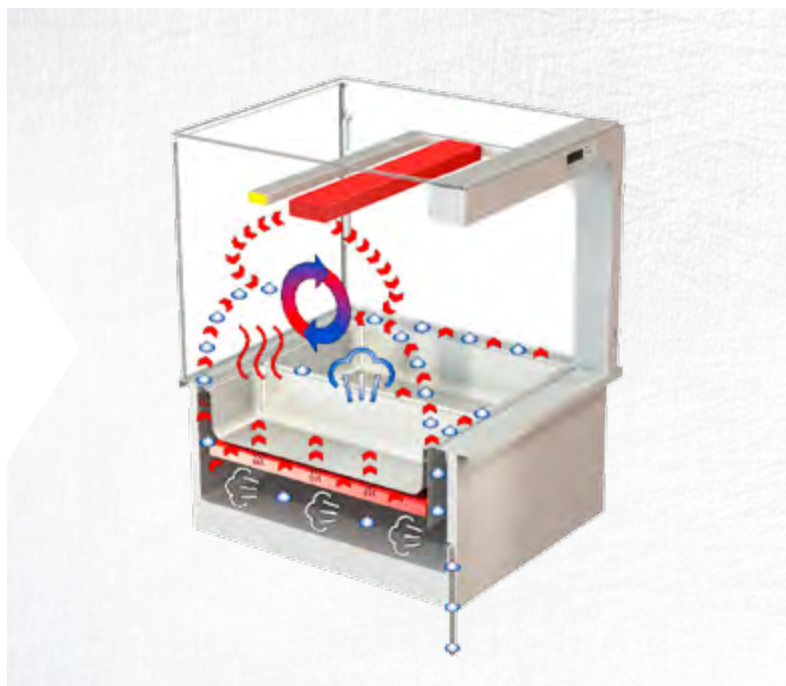
Met de **BASIC Plus** met tanksysteem kunt u met de watervoorraad zelfs twaalf uren of meer verder zonder bij te vullen.



COMFORT Line – Perfectie dankzij Damp de luxe

De dampgenerator in het onderste gedeelte van de **COMFORT Line** maakt na een korte opwarmtijd continu zichtbare waterdamp aan, voor een permanente bevochtiging. Ook in de zelfbedieningsmodus garandeert dit een duurzaam warmtebehoud en optische versheid van het voedsel.

Express Change: onmiddellijke reactie na een eenvoudige druk op het pictogram!



Spiegels en licht – voor een verleidelijke presentatie

Een zalige geur, frisse kleuren, een verleidelijke presentatie... Daar krijg je trek van! Daarom hebben onze warmtevitрины ledverlichting met een natuurlijke kleurweergave en gespiegelde vleugeldeuren, voor een visuele verveelvoudiging van de artikelen. Als bedieningsvitrine beschikt ze over een inklapbare spiegel voor een optische vergroting van de verkoopruimte, die bovendien netjes geïntegreerd zit onder de snijplank.

Always ready – van 's morgens tot 's avonds

Voor elk voedseltype is het perfecte klimaat instelbaar! Daardoor is het bijzonder eenvoudig om de warmtevitrine 24/7 te gebruiken. Met een paar handmatige ingrepen en zonder verdere hulpmiddelen verandert u de bedieningsvitrine in een zelfbedieningsvitrine. Zo geeft u uw voedselaanbod op ieder moment van de dag de optimale presentatie





Basic Mini

Altijd aanwezig waar nodig

Een compacte alleskunner, die door haar flexibiliteit en mobiliteit overtuigt! Haar functionaliteit en gebruik komen in elk opzicht overeen met de warmtevitrine BASIC LINE. Door haar compacte opbouw kan ze bovendien de klok rond plaatsbesparend ingezet worden.

BASIC Mini – klein, maar onderschat ze niet!

Om het even met welk dagconcept u werkt: steeds wordt uw voedselaanbod onder perfect licht en met absoluut verse kwaliteit gepresenteerd, met dank aan het warmteklimaat. Het ophangframe is uitgerust met het innovatieve dampbesturingssysteem en kan gebruikt worden als uitstaloppervlakte op tafelniveau, voor diverse accessoires of voor het gebruik van GN-schalen tot 20 mm diepte.



Meervoudig gebruik – bedienings- en zelfbedieningsvitrine in één

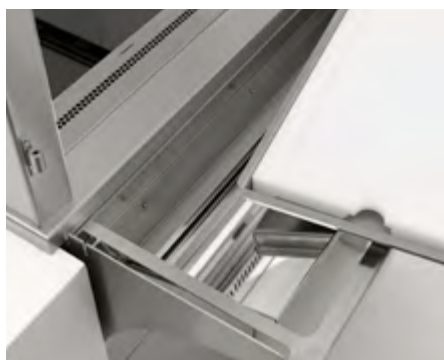
Met een paar handmatige ingrepen en zonder gereedschap tovert u de BASIC Mini om van een bedienings- naar een zelfbedieningsvitrine, en zo past ze zich perfect aan uw dagelijkse activiteiten aan. De gespiegelde vleugel deur maakt dat de presentatie van uw voedsel visueel nog aantrekkelijker wordt en nodigt uit om toe te tasten. Esthetisch design en innovatieve technologie in een superkleine ruimte voor uw volledige dagconcept!



Uitrusting

Highlights in één oogopslag

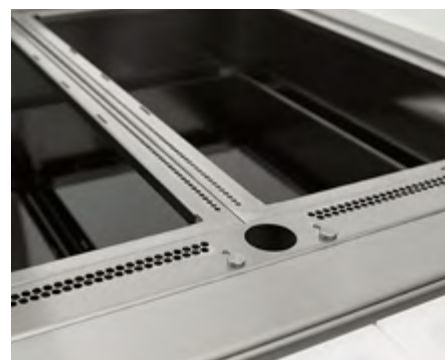
Verleidelijke voedselpresentatie en uiterst eenvoudig gebruik van de warmtevitriene: zo wordt het dagelijkse werk een plezier en volgt het gewenste verkoopssucces! Hier ziet u in één oogopslag alle highlights die u het dagelijkse werk vereenvoudigen en uw gasten de beste en meest verse smaakervaring garanderen.



Uitneembare snijplank met daaronder een geïntegreerde klapspiegel



Afneembare gespiegelde vleugeldeuren met doorkijkvenster aan de bedieningskant



Inzetframe voor vochttoevoer, instelbaar via de schuifregelaar



Ledverlichting met warme kleurweergave



BASIC Plus

Onderbouw met vleugeldeuren, uitbreidingsmogelijkheid met watertank en pomp



RAL-kleur poedercoating mogelijk



Slide-in-rails voor vleugeldeuren in de onderbouw



Opklapbare, primaire warmteplaat voor hygiënische reiniging



Onderbouw met vaste- en zwenkwielen (mobiel) of met verstelbare poten

Flexibiliteit

Concepten die bij onze klanten passen

De ene warmtevitrine is de andere niet - net zo min als de noden van onze klanten vergelijkbaar zijn. Onze sterkte zit hem in de keuze en flexibiliteit: wij leveren uw warmtevitrine precies zoals u ze nodig hebt. Er zijn nauwelijks grenzen aan uw wensen als het gaat om grootte, design en uitvoering. Het basisprincipe: alles is mogelijk!

Het design



rond



hoekig



schuin

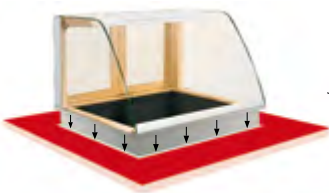


PRO rond

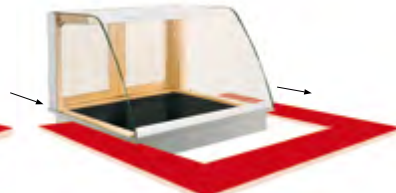


PRO hoekig

De montagevarianten



Drop-in



Slide-in



Tafelmodel



PRO

De varianten

Verschillende breedtes van GN 1/1 tot GN 4/1, elke andere maat op aanvraag!



Mobiële
BASIC Mini



TAKE AWAY warm/koud
met flessenkoeling



Warmtevitriens MODUL met
soft-close zelfbedieningsflappen



SNACKY koud/warm