

HEATED SHOWCASES / BEHEIZTE VITRINEN / VITRINES CHAUFFÉES



**DIONA S HOT DRY /
HOT BM**



About Diona S Hot Dry / Hot BM

Curved shape design heating counter with stainless steel panels for ready-to-eat cooked dishes, which brings high visibility to products and is sure to increase sales. It is part of the Diona S range of food display counters.

Diona S Hot Dry – model with an integrated infrared lamp above and heated panel below. Great for pasta dishes, sauces, soups and other pre-cooked foods.

Diona S Hot BM – heating counter with a water bath, designed for keeping cooked dishes warm while preventing them from drying out. Great for sausages, cooked chicken and other meat dishes.



Über das Diona S Hot Dry / Hot BM

Diese heiße Theke mit der gerundeten Glasfront und ihren Edelstahlbehältern für verzehrfertige Warmspeisen rückt Ihr Angebot ins Blickfeld des Kunden. Dort fördert es seinen Appetit mit Kaufimpuls und Umsatzfolgen. Diese Bedientheke gehört zur Diona-S-Modellreihe.

Das Diona S HD-Modell für trockene Wärme durch integrierte Infrarotlampen und Heizplatten ist ideal für Pasta-Gerichte, Saucen, Suppen und andere verzehrfertige Warmspeisen

Das Diona S BM-Modell für feuchte Wärme ist eine Bain Marie für die Erhitzung von Speisen im Wasserbad, das Gerichte für längere Zeit warm halten kann, ohne sie auszutrocknen. Die Diona Bain Marie ist ideal für Würstchen, gekochtes Huhn und andere Geflügel- oder Fleischgerichte.

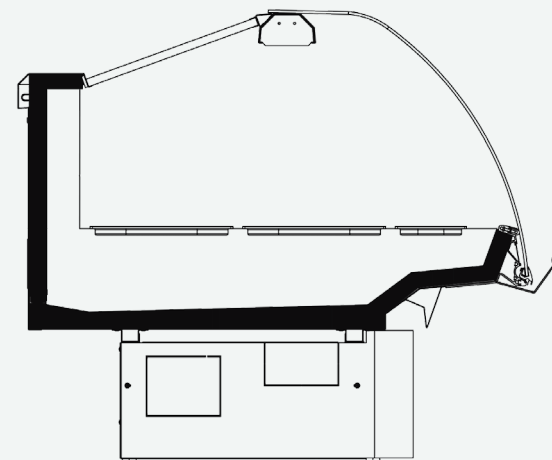


L'entreprise Diona S Hot Dry / Hot BM

Vitrine de comptoir chauffée à design incurvé avec panneaux en acier inoxydable pour les plats cuisinés prêts-à-manger. Cela assure une grande visibilité aux produits et ne manquera pas d'augmenter les ventes. Elle appartient à la gamme de vitrines de comptoirs alimentaires Diona S.

Diona Hot Dry : modèle avec une lampe infrarouge intégrée dans la partie supérieure et une plaque de chauffage dans la partie inférieure. Idéal pour les plats de pâtes, les sauces, les soupes et les autres aliments cuits.

Diona Hot BM : comptoir chauffé avec bain-marie. Conçu pour garder les plats cuisinés chauds tout en les empêchant de se dessécher. Idéal pour les saucisses, les volailles et autres plats de viande cuits.

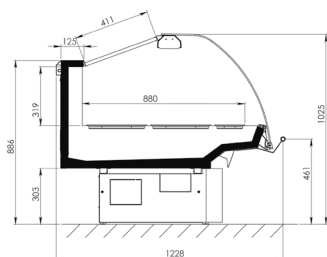


 MM	1250	1880	2500		
	N/A				

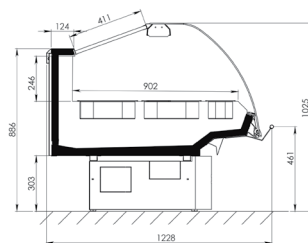
HEATED SHOWCASES / BEHEIZTE VITRINEN / VITRINES CHAUFFÉES

DIONA S HOT DRY / HOT BM

Model Modell / Modèle	Length without endwalls (mm) Länge ohne Endwände / Longueur sans parois externes	Operating temperature °C (+25 °C, 60% RH) Temperatur / Température de fonctionnement	Exposition space (m ²) Ausstellungsfläche / Espace d'exposition	Volume (m ³) Volumen / Volume	Rated voltage (V) Stromverbrauch / Tension nominale
Diona S Hot Dry	1250 1880 2500	60...80 °C	0.93 1.42 1.90	0.44 0.67 0.90	230
Diona S Hot BM	1250 1880 2500	60...80 °C	0.93 1.42 1.90	0.38 0.58 0.76	230



Diona S Hot Dry



Diona S Hot BM