



**Article: 74110240**

**Product Family: Maquinaria Mantenedora de Temperatura**

## Retermalizador de inducción Mirage® de 10.4 Litros con enchufe Schuko

El retermalizador de inducción de mostrador Mirage de Vollrath hace que sea más fácil que nunca calentar y servir alimentos a temperaturas seguras. Los sensores monitorean la temperatura de los alimentos en tres puntos en el inserto, y una luz indicadora le notifica cuando el contenido debe agitarse, ayudando a distribuir el calor de manera uniforme y evitar que se queme. El calentamiento por inducción no requiere agua, lo que garantiza tiempos de calentamiento más rápidos y un mejor control de la temperatura. Esta unidad no proporcionará calor hasta que se coloque un inserto listo para la inducción en el interior para reducir el desperdicio de energía. Los versátiles controles digitales tienen cuatro cómodos ajustes preestablecidos o ajustes precisos de temperatura en °F o °C, dependiendo de su preferencia. Esta unidad viene con un inserto listo para la inducción de Vollrath y una cubierta de inserción, proporcionando todo lo necesario para la operación, y el color rojo brillante seguramente llamará la atención.

### MODEL INFORMATION

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| EAN 13               | 8421661973922 |
| (A) Ancho (CM)       | 35.3          |
| (P) Profundidad (CM) | 35.3          |
| (H) Altura (CM)      | 34.1          |
| (DI) Diámetro (CM)   | 35.3          |
| Amperios             | 3.5           |
| Hz                   | 50/60         |
| Enchufe              | EU (Type F)   |
| Voltaje              | 230           |
| Vatios               | 800           |
| Capacidad (L)        | 10.4          |
| Unidades por caja    | 1             |
| Ancho de la caja     | 14.75         |
| Altura de la caja    | 15.25         |
| Longitud de la caja  | 14.75         |

### Features & Benefits

- Los controles digitales permiten ajustes de temperatura precisos en °F o °C
- Los controles digitales permiten una temperatura precisa de 100-190°F en incrementos de 1 grado.
- La sopa, la sopa de crema, el chile, el mac y el queso, y los presets rethermalize se incluyen para la velocidad y la conveniencia
- Los sensores monitorean la temperatura en tres puntos en el inserto para activar el led indicador de agitación que notifica al operador que agite el alimento para mantener la temperatura y la calidad
- Cable de 6 pies y enchufe Schuko
- Cubierta de inserción e inserción de inducción Vollrath incluida. Requiere el uso del inserto de inducción Vollrath: si no se utilizan estos insertos, se puede dañar la unidad y se anulará la garantía
- Cubierta de inserción e inserción de inducción Vollrath incluida. Requiere el uso del inserto de inducción

Vollrath: si no se utilizan estos insertos, se puede dañar la unidad y se anulará la garantía

Ctra. de Castanyet, 132  
17430 Santa Coloma de Farners  
(GIRONA) - SPAIN

Visit us at [pujadas.es](http://pujadas.es)