

# Chauffe Croissant Carré Inox 2 Étages - Vitrine Chaude Professionnelle 300W



## Caractéristiques Techniques

<b>Brands</b>	Soteq
<b>Structure</b>	Inox + vitres en verre
<b>Alimentation</b>	230V - 50Hz
<b>Puissance</b>	300W
<b>Dimensions</b>	50 × 45 × 55 cm
<b>Température</b>	25°C à 70°C

## Description

Le chauffe croissant professionnel est un équipement indispensable pour les boulangeries, cafés et snacks en Tunisie souhaitant maintenir leurs viennoiseries à la température idéale tout en assurant une présentation attractive.

Conçu en inox avec une structure robuste et élégante, ce modèle à 2 étages en verre permet une excellente visibilité des produits tout en garantissant une conservation optimale de la chaleur. Grâce à sa puissance de 300W et son alimentation 230V, il assure une consommation faible tout en maintenant une température stable.

La plage de température réglable de 25°C à 70°C permet d'adapter le maintien au chaud selon les besoins : croissants, pains, viennoiseries et produits de boulangerie restent frais, moelleux et appétissants tout au long de la journée.

Avec ses dimensions compactes (50 × 45 × 55 cm), cette vitrine chauffe croissant s'intègre facilement dans tous les espaces de vente, optimisant la présentation et augmentant les ventes impulsives.

Ce chauffe croissant en Tunisie est idéal pour améliorer l'expérience client et valoriser les produits de boulangerie en point de vente.