

SKU: 2980462

**Beckers**

## **Espositore da banco caldo e umidificato Modello DH260 N. 1 piano**



### **Descrizione**

#### **Vetrina Calda da Banco**

La **vetrina calda da banco** è una soluzione compatta e versatile progettata per mantenere caldi e appetitosi piatti pronti, snack o prodotti da forno in contesti professionali come bar, tavole calde, gastronomie e self-service. Grazie alla sua **funzione combinata di riscaldamento e umidificazione**, consente di mantenere gli alimenti alla giusta temperatura evitando che si seccino mentre restano esposti.

Realizzata con **basamento in acciaio inox**, è solida, igienica e facile da pulire. Il suo design compatto e lineare si adatta con facilità a qualsiasi piano di lavoro, rendendola ideale anche per l'utilizzo in spazi limitati.

#### **Struttura e caratteristiche principali**

Dotata di **un piano riscaldante** che assicura una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie, la vetrina gestisce la temperatura tramite un sistema regolabile che può raggiungere valori compresi tra **+30°C e +90°C**. Il basamento in acciaio inox resiste all'usura quotidiana e garantisce stabilità durante l'utilizzo.

- Basamento in acciaio inox

- 1 piano riscaldante
- Funzione di riscaldamento e umidificazione
- Temperatura regolabile da +30°C a +90°C
- Design compatto e facile da posizionare
- Conforme alle norme CE

## Prestazioni e riscaldamento

Con una **potenza di 0,25 kW**, la vetrina assicura un riscaldamento rapido e costante, mantenendo gli alimenti caldi per il tempo necessario al servizio. Il sistema di umidificazione aiuta a conservare la morbidezza e la qualità dei cibi, rendendola perfetta per l'esposizione continua durante la giornata lavorativa.

- Potenza: 0,25 kW
- Temperatura operativa: +30°C / +90°C
- Funzione: riscaldamento e umidificazione

## Alimentazione e dimensioni

La **vetrina calda da banco** è alimentata in **monofase**, adatta agli impianti standard per la ristorazione professionale. Le **dimensioni compatte di 50 × 37 × 27,6 cm** la rendono facile da collocare, mentre il **peso di 13 kg** ne garantisce stabilità e praticità di utilizzo.

- Alimentazione: monofase
- Dimensioni: 50 × 37 × 27,6 cm
- Peso: 13 kg

La **vetrina calda da banco in acciaio inox** rappresenta la scelta ideale per chi desidera un apparecchio affidabile, sicuro e compatto per mantenere caldi i propri piatti pronti. Conforme alla **normativa CE**, unisce facilità d'uso, efficienza e durabilità in un design pratico e professionale.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	27.6
Lunghezza (cm)	50
Numero ripiani	1 ripiano
Profondità (cm)	37
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia	Da banco
Model Number for EPREL	2980462