

SKU: 2980474

**Beckers**

## **Vetrina espositore da banco calda e umidificata Modello DH395 N. 2 piano**



### **Descrizione**

#### **Vetrina Espositore Caldo e Umidificato**

La vetrina espositore da banco caldo e umidificato rappresenta la soluzione professionale completa per mantenere e presentare alimenti come snack, brioche, pasticceria salata e piatti pronti. Il sistema combinato di riscaldamento e umidificazione preserva la freschezza e la morbidezza dei prodotti evitando l'essiccamento anche durante i servizi più lunghi.

Il basamento in acciaio inox garantisce igiene superiore, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia quotidiana. Con due piani espositivi, questa vetrina ottimizza lo spazio disponibile sul banco offrendo ampia capacità senza ingombrare.

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

Le dimensioni compatte di 50 x 37 x 41,2h cm permettono un posizionamento versatile su qualsiasi tipo di banco di lavoro. I due piani espositivi moltiplicano la capacità di presentazione mantenendo i prodotti sempre visibili e alla giusta temperatura.

- Basamento in acciaio inox per igiene e durata
- 2 piani espositivi per massima capacità
- Dimensioni: L 50 x P 37 x H 41,2 cm

- Sistema riscalda e umidifica combinato
- Peso: 15 kg, struttura solida ma maneggevole

## Riscaldamento e umidificazione

La temperatura regolabile da +30 a +90°C si adatta perfettamente a diverse tipologie di alimento, dal mantenimento dei dolci alla presentazione di piatti pronti. Il sistema di umidificazione integrato contrasta l'evaporazione naturale preservando consistenza e aspetto dei prodotti.

- Temperatura: +30/+90°C regolabile
- Riscaldamento professionale uniforme
- Umidificazione per prevenire essiccamento
- Ideale per brioche, snack, pasticceria, piatti pronti

## Specifiche tecniche

Con potenza di 0,4 kW e alimentazione monofase standard, la vetrina offre efficienza energetica senza compromettere le prestazioni. La conformità alla norma CE garantisce sicurezza elettrica e qualità costruttiva certificata per l'uso professionale.

- Potenza: 0,4 kW
- Alimentazione: monofase
- Temperatura: +30/+90°C
- Dimensioni: L 50 x P 37 x H 41,2 cm
- N. 2 piani espositivi
- Peso: 15 kg
- Norma CE
- Riscalda e umidifica

La vetrina espositore caldo e umidificato con basamento in acciaio inox e due piani rappresenta l'equilibrio perfetto tra funzionalità, igiene e design professionale. Ideale per bar, pasticcerie e gastronomie che richiedono mantenimento ottimale dei prodotti esposti senza compromessi sulla qualità del servizio.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	41.2
Lunghezza (cm)	50
Numero ripiani	2 ripiani
Profondità (cm)	37
Temperatura °C	30 / 90

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Tipologia	Da banco
Model Number for EPREL	2980474