SKU: R300

Beckers

Vetrina riscaldata da banco R300 potenza 1.84 KW



Descrizione

Vetrina calda R300 Beckers Italy per alimenti caldi

La vetrina calda R300 è progettata per mantenere ed esporre alimenti caldi all'interno di bar, gastronomie, rosticcerie, tavole calde e altre attività del settore della ristorazione professionale. Grazie alla possibilità di regolare la temperatura da 30 a 85°C, consente di gestire la conservazione degli alimenti in funzione delle diverse esigenze di servizio.

Il modello R300 si distingue per le dimensioni compatte di 380 x 455 x 670 mm, che permettono di inserirlo facilmente sui banchi di lavoro e nelle aree dedicate alla vendita. Le superfici trasparenti favoriscono la visibilità dei prodotti esposti, rendendo immediatamente riconoscibili le preparazioni disponibili e contribuendo a valorizzarne la presentazione.

Caratteristiche principali

La vetrina riscaldata R300 è una soluzione funzionale per le attività che necessitano di mantenere a disposizione alimenti caldi durante il servizio. È indicata per l'esposizione di diverse preparazioni, tra cui pizze, focacce, panini, snack e piatti pronti, offrendo una soluzione pratica per organizzare il banco e agevolare la scelta da parte della clientela.

Il sistema di riscaldamento permette di impostare la temperatura in un intervallo compreso tra 30 e 85°C, adattando il funzionamento alle necessità operative. La regolazione termica consente di gestire il calore in base alla tipologia di alimento esposto e alle modalità di servizio previste dall'attività.

Con una potenza di 1,84 kW e alimentazione elettrica a 220-240 V, la R300 è predisposta per l'utilizzo in ambienti professionali. La struttura compatta, abbinata a un peso netto di 35 kg, offre un

buon compromesso tra ingombro e stabilità, rendendo questa vetrina adatta anche a spazi di lavoro dove è importante ottimizzare la superficie disponibile.

Le superfici trasparenti permettono di osservare gli alimenti senza dover aprire continuamente la vetrina, valorizzando le preparazioni e rendendo più immediata la consultazione dell'offerta. Il design professionale completa una dotazione pensata per integrare la conservazione a caldo con una presentazione ordinata dei prodotti.

Specifiche tecniche

- **Modello:** R300, vetrina riscaldata destinata all'esposizione e al mantenimento degli alimenti caldi.
- **Temperatura di funzionamento:** regolabile nell'intervallo compreso tra 30 e 85°C, per adattare il livello di riscaldamento alle diverse esigenze di utilizzo.
- **Potenza:** 1,84 kW, valore che identifica la potenza elettrica assorbita dall'apparecchiatura durante il funzionamento.
- **Alimentazione:** 220-240 V, con frequenza di rete pari a 50 Hz, per il collegamento alla normale rete elettrica compatibile.
- **Dimensioni:** 380 x 455 x 670 mm (L x P x H), un formato compatto che facilita il posizionamento su banconi e piani di lavoro professionali.
- **Peso netto:** 35 kg, caratteristica che contribuisce alla stabilità dell'apparecchiatura nella postazione di utilizzo.

Vantaggi e utilizzo

La vetrina calda R300 consente di organizzare l'esposizione degli alimenti riscaldati mantenendoli disponibili durante le diverse fasi del servizio. La temperatura regolabile fino a 85°C, la potenza di 1,84 kW e le dimensioni contenute la rendono una soluzione adatta a bar, gastronomie, rosticcerie e attività di ristorazione che desiderano ottimizzare lo spazio sul banco senza rinunciare a una presentazione professionale.

La visibilità degli alimenti attraverso le superfici trasparenti permette inoltre di mettere in evidenza le preparazioni disponibili, facilitando la scelta dei clienti e migliorando l'organizzazione del punto vendita.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	67
Lunghezza (cm)	38
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	45.5
Temperatura °C	30 / 85

Attributo	Valore
Tipologia	Da banco
Model Number for EPREL	2980483