

SKU: 2455406

Forcar

Vetrina riscaldata Modello VBR4751 da banco



Descrizione

Vetrine Riscaldate a un Piano

Le **vetrine riscaldate a un piano** sono la soluzione ideale per mantenere caldi e pronti al servizio alimenti come vivande, snack e prodotti da forno. Dotate di **riscaldamento a mezzo resistenza**, garantiscono una distribuzione uniforme del calore, con **regolazione della temperatura tramite termostato** da 30 °C a 90 °C per una gestione precisa in base alle necessità del prodotto.

L'apparecchio è equipaggiato con **interruttore luminoso** e **lampada spia di funzionamento**, che consentono un controllo visivo immediato dello stato di attività. Il design compatto e professionale le rende perfette per gastronomie, bar, tavole calde e aree self-service.

Struttura e caratteristiche principali

Le vetrine riscaldate sono **costruite in acciaio inox** per garantire solidità, igiene e lunga durata nel tempo. I **fianchi e le antine in plexiglass trasparente** su entrambi i fronti assicurano una visibilità perfetta dei prodotti esposti, proteggendoli allo stesso tempo da contatti esterni. I **ripiani di base e intermedio sono estraibili**, facilitando la disposizione e la pulizia degli alimenti.

Sono inoltre dotate di un **dispositivo di umidificazione** per mantenere morbidi e appetitosi gli alimenti durante il riscaldamento, e di **cavo con spina** per una connessione immediata.

- Struttura in acciaio inox
- Fianchi e antine in plexiglass trasparente su entrambi i fronti
- Ripiano di base e intermedio estraibili
- Dispositivo di umidificazione integrato
- Cavo di alimentazione con spina

- Interruttore luminoso e lampada spia di funzionamento

Riscaldamento e prestazioni

Il sistema di riscaldamento a resistenza assicura un calore costante e controllabile con termostato regolabile da **30 °C a 90 °C**. Questa funzione consente di adattare la temperatura ai diversi tipi di alimenti, garantendo la giusta conservazione e freschezza. Le vetrine includono un **dispositivo di umidificazione** che evita il disseccamento, preservando la qualità dei cibi riscaldati.

- Riscaldamento: a mezzo resistenza
- Regolazione temperatura: termostato 30-90 °C
- Sistema di controllo: interruttore luminoso e lampada spia
- Dispositivo di umidificazione integrato
- Alimentazione: V230 50/60 Hz
- Potenza: 250 W

Dimensioni

Le **dimensioni compatte 50x35x25 cm** rendono questa vetrina facile da posizionare su qualsiasi superficie di lavoro o banco di servizio, senza rinunciare alla capacità e alla funzionalità professionale.

- Dimensioni: 50 × 35 × 25 cm

Le **vetrine riscaldate a un piano** rappresentano un'ottima scelta per chi desidera combinare design, praticità e affidabilità nel mantenimento degli alimenti caldi. Ideali per ogni contesto professionale, garantiscono prestazioni costanti, igiene e massima efficienza operativa.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	25
Lunghezza (cm)	50
Numero ripiani	1 ripiano
Profondità (cm)	35
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia	Da banco
Model Number for EPREL	2455406