

SKU: 2455439

Forcar

Espositore Vetrina riscaldata espositore da banco Modello VPH160 Due Griglie



Descrizione

Vetrina Riscaldata Ventilata da Banco per Alimenti

La **vetrina riscaldata ventilata da banco** è progettata per **mantenere alla temperatura ideale alimenti pronti** come snack, brioches, prodotti salati e pietanze da forno. Dotata di **ventilazione interna** e **doppio vetro**, assicura una distribuzione uniforme del calore e una visibilità eccellente, risultando ideale per *bar, gastronomie, pasticcerie e self-service*.

La **struttura in acciaio inox AISI 304** garantisce robustezza, igiene e durata nel tempo, mentre i **fianchi e le antine in plexiglass trasparente** su entrambi i fronti permettono l'accesso pratico e il massimo impatto visivo sul banco vendita.

Struttura e materiali

Costruita interamente in **acciaio inox AISI 304**, la vetrina ventilata offre un'estetica professionale e una finitura resistente. Il **doppio vetro isolante** consente di mantenere costante la temperatura interna riducendo le dispersioni termiche. I **fianchi e le antine in plexiglass** su entrambi i lati agevolano l'uso da parte di operatori e clienti. I **ripiani e le griglie in acciaio inox** consentono di organizzare i prodotti in modo pratico e igienico.

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Doppio vetro isolante ad alto rendimento

- Fianchi e antine su due fronti in plexiglass trasparente
- 2 ripiani e 2 griglie in acciaio inox di serie
- Design ergonomico e professionale

Riscaldamento e ventilazione

Il sistema riscaldato **ventilato** garantisce una distribuzione omogenea del calore all'interno, mantenendo ogni alimento alla temperatura impostata. Il **termometro regolabile** consente un controllo preciso, mentre la **potenza di 1100 W** assicura prestazioni elevate con consumi bilanciati. La vetrina permette di mantenere i prodotti tra **+30°C e +90°C**, assicurando una resa costante anche in uso continuativo.

- Riscaldamento ventilato per distribuzione uniforme del calore
- Regolazione termica +30 ÷ +90 °C
- Termometro frontale regolabile
- Doppio vetro per maggiore isolamento termico
- Prestazioni professionali con efficienza energetica

Specifiche tecniche

- Temperatura: +30 ÷ +90 °C
- Capacità: 160 litri
- Potenza: 1100 W
- Alimentazione: monofase 230 V / 50-60 Hz
- Struttura: acciaio inox AISI 304
- Fianchi e antine: plexiglass trasparente su due fronti
- Vetri: doppio vetro isolante
- Dotazioni: 2 ripiani + 2 griglie in acciaio inox
- Dimensioni: L 88 × P 58 × H 67 cm

La **vetrina riscaldata ventilata da banco in acciaio inox** rappresenta una soluzione di alto livello per l'esposizione di alimenti caldi. Grazie al suo **riscaldamento con ventilazione forzata**, al **doppio vetro isolante** e ai materiali di qualità professionale, garantisce efficienza, estetica e massima resa termica per qualsiasi contesto di ristorazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	67
Capacità LT	160
Lunghezza (cm)	88
Numero ripiani	3 ripiani

Attributo	Valore
Profondità (cm)	58
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia	Da banco