

SKU: VBR4756

Forcar

Vetrina riscaldata Modello VBR4756 da banco Due Piani



Descrizione

Vetrine Riscaldate a Due Piani

Le **vetrine riscaldate a due piani** rappresentano la soluzione ideale per l'esposizione e il mantenimento di alimenti caldi come snack, piatti pronti e prodotti da forno. Grazie al **riscaldamento a mezzo resistenza** e alla **regolazione della temperatura tramite termostato** da 30°C a 90°C, queste vetrine garantiscono un controllo preciso del calore, mantenendo costante la qualità dei cibi esposti.

Costruite completamente in **acciaio inox**, assicurano resistenza, igiene e facilità di pulizia. I **fianchi e le antine in plexiglass trasparente** su entrambi i fronti offrono un'ottima visibilità dei prodotti, valorizzando le presentazioni e incrementando l'attrattiva degli alimenti esposti.

Struttura e caratteristiche principali

La vetrina è dotata di **due piani di esposizione**, ideali per ottimizzare lo spazio e aumentare la capacità espositiva. Il **dispositivo di umidificazione** mantiene la giusta percentuale di vapore all'interno, evitando l'essiccamento dei prodotti e preservandone fragranza e morbidezza. Il **termostato regolabile** consente di impostare la temperatura in modo personalizzabile in base al tipo di alimento.

- Struttura in acciaio inox
- Fianchi e antine in plexiglass trasparente su entrambi i lati
- Due piani espositivi
- Termostato regolabile da 30°C a 90°C

- Dispositivo di umidificazione integrato

Riscaldamento e prestazioni

Il sistema di riscaldamento a resistenza assicura un calore uniforme su entrambi i livelli della vetrina. La potenza di **250 W** consente un riscaldamento rapido con consumi contenuti. L'alimentazione **230V / 50-60Hz** è compatibile con gli impianti elettrici standard del settore professionale.

- Riscaldamento: a mezzo resistenza
- Potenza: 250 W
- Alimentazione: 230V / 50-60Hz
- Regolazione temperatura: termostato 30°C - 90°C
- Dispositivo di umidificazione integrato

Dimensioni

Le dimensioni **50 x 35 x 40 cm** rendono questa vetrina facile da collocare su banconi, tavoli di servizio o piani d'appoggio, offrendo al contempo un'ottima capacità espositiva su due livelli.

- Dimensioni: 50 x 35 x 40 cm

Le **vetrine riscaldate a due piani in acciaio inox** con fianchi e antine in plexiglass sono la scelta ideale per chi desidera garantire ai propri clienti piatti sempre caldi, ben visibili e presentati in modo impeccabile. Perfette per ristoranti, gastronomie, bar e tavole calde, uniscono efficienza energetica, design elegante e facilità d'uso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	40
Lunghezza (cm)	50
Numero ripiani	2 ripiani
Profondità (cm)	35
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia	Da banco
Model Number for EPREL	VBR4756