

SKU: DLH70

Klimaitalia

Vetrina riscaldata Modello DLH70 da banco



Descrizione

Vetrina riscaldata Modello DLH70 da banco

La **vetrina riscaldata Modello DLH70 da banco** è la soluzione professionale ideale per bar, gastronomie, ristoranti e punti vendita che desiderano esporre prodotti alimentari mantenendoli alla giusta temperatura. Grazie alla struttura robusta in acciaio inox, al termostato regolabile e alla distribuzione uniforme del calore, questa vetrina garantisce un'esposizione efficace dei prodotti caldi in vendita.

Con una capacità interna di 104 litri e pratiche mensole in vetro temperato, la vetrina DLH70 consente di presentare panini, pizzette, snack e altre specialità in modo visibile e appetitoso, mantenendo una temperatura ottimale fino a 80 °C.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Struttura interna ed esterna** in acciaio inox per una maggiore resistenza alla corrosione e facilità di pulizia.
- **Termostato meccanico regolabile** per impostare la temperatura desiderata in base ai prodotti da mantenere caldi.
- **Range di temperatura:** da circa +30 °C a +80 °C, ideale per mantenere la temperatura perfetta dei cibi senza seccarli.
- **Isolamento termico:** pannelli isolanti che favoriscono la conservazione del calore interno e riducono le dispersioni.
- **Illuminazione interna LED:** valorizza i prodotti esposti, rendendoli più visibili e appetitosi

alla clientela.

- **Mensole in vetro temperato:** ripiani resistenti per distribuire e organizzare i prodotti in esposizione.
- **Piedini regolabili** per stabilizzare la vetrina anche su superfici non perfettamente livellate.
- **Alimentazione:** 220-240 V, compatibile con impianti elettrici standard nel settore della ristorazione.
- **Assorbimento:** potenza adeguata per mantenere la temperatura interna in modo continuo ed efficiente.
- **Rumorosità:** progettata per emettere livelli sonori contenuti durante l'uso.
- **Norma CE:** conformità alle direttive di sicurezza per attrezzature professionali.

Capacità e dimensioni

- **Capacità interna:** 104 litri, perfetta per esposizione di prodotti su più livelli.
- **Mensole:** ripiani in vetro temperato per una presentazione visiva ottimale.
- **Lunghezza:** circa 70 cm, ideale per banchi di servizio di medie dimensioni.
- **Profondità:** dimensione compatta per una collocazione agevole nei punti vendita.
- **Altezza:** progettata per adattarsi a spazi espositivi senza occupare troppo volume verticale.

Vantaggi per uso professionale

La vetrina riscaldata Modello DLH70 è ideale per mantenere alla giusta temperatura panini, pizze, tramezzini, snack e altri prodotti caldi, assicurando freschezza e gusto al cliente. L'illuminazione interna a LED valorizza i prodotti esposti, mentre la struttura in acciaio inox garantisce facilità di pulizia e durabilità anche in condizioni di utilizzo intensivo.

Grazie al termostato regolabile e all'isolamento termico efficiente, questa vetrina è perfetta per chi desidera offrire prodotti caldi sempre pronti da servire, migliorando il servizio e l'esperienza del cliente nei contesti di bar, gastronomie e locali di ristorazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	73
Capacità LT	95
Lunghezza (cm)	66
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	53
Temperatura °C	30 / 80
Tipologia	Da banco