

SKU: 2975888

Ristosubito

Espositore Da Banco Caldo CM Contiene bacinelle GN1/3 e GN1/1 Modello PLANET4GN-1/1BM



Descrizione

Espositore da Banco Caldo

L'**espositore da banco caldo** è pensato per la **conservazione e l'esposizione di cibi caldi** come antipasti, contorni e piatti pronti. La **struttura in acciaio inox** garantisce solidità, igiene e durata nel tempo, mentre il **vetro curvo con porte scorrevoli anteriori e posteriori** consente un servizio pratico e una perfetta visibilità dei prodotti esposti. È una soluzione ideale per **gastronomie, self-service, mense e buffet professionali**.

Il sistema di **riscaldamento a bagnomaria** mantiene un calore costante e delicato, evitando che gli alimenti si seccino o perdano le loro qualità organolettiche. In più, la **luce interna protetta** valorizza esteticamente l'esposizione, rendendo la presentazione ancora più invitante per il cliente.

Struttura e Materiali

Realizzato completamente in **acciaio inox**, l'espositore garantisce la massima resistenza e igienicità anche in ambienti di lavoro intensi. La struttura è compatibile con **bacinelle Gastronorm GN 1/3 (32,5x17,6x10 cm)** e **GN 1/1 (53x32,5x10 cm)** — non incluse — offrendo ampia flessibilità nella disposizione dei cibi in base alle esigenze del servizio.

- Struttura in acciaio inox professionale
- Compatibilità con bacinelle GN 1/3 e GN 1/1 (non incluse)
- Vetro curvo di sicurezza con porte scorrevoli anteriori e posteriori
- Design funzionale ed elegante, facile da pulire

- Luce protetta per valorizzare l'esposizione dei prodotti

Riscaldamento e Controllo

Il sistema di **riscaldamento a bagnomaria** assicura la distribuzione uniforme del calore, mantenendo la temperatura interna tra **+30°C e +60°C**. Questo metodo garantisce l'umidità costante dei cibi, evitando il surriscaldamento grazie a una gestione termica controllata. La **potenza di 2440 W** e l'**alimentazione monofase 230V/1/50Hz** assicurano alte prestazioni e facilità d'uso.

- Riscaldamento a bagnomaria per calore uniforme e costante
- Temperatura regolabile da +30 °C a +60 °C
- Potenza di 2440 W per prestazioni elevate
- Alimentazione monofase 230 V / 1 / 50 Hz
- Luce interna protetta per maggiore visibilità

Specifiche Tecniche

- **Struttura:** acciaio inox
- **Riscaldamento:** a bagnomaria
- **Compatibilità:** bacinelle GN 1/3 e GN 1/1 (non incluse)
- **Vetro:** curvo con porte scorrevoli anteriori e posteriori
- **Temperatura di esercizio:** +30 ÷ +60 °C
- **Luce interna:** protetta
- **Potenza:** 2440 W
- **Alimentazione:** monofase 230 V / 1 / 50 Hz
- **Dimensioni:** L 1355 × P 680 × H 346 mm
- **Peso:** 50 kg

L'**espositore da banco caldo in acciaio inox con riscaldamento a bagnomaria** rappresenta una soluzione affidabile e professionale per mantenere i cibi caldi alla temperatura ideale, garantendo una presentazione curata e appetitosa. Con porte scorrevoli su entrambi i lati, ampia compatibilità GN e luce integrata, coniuga prestazioni e praticità in un design moderno ed efficiente.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	34.6
Lunghezza (cm)	135.5
Numero ripiani	1 ripiano
Profondità (cm)	68
Temperatura °C	30 / 60

Attributo	Valore
Tipologia	Da banco