

SKU: 2978000

## Ristosubito

# Vetrina espositore da banco calda TP in lamiera di acciaio inox Potenza 400 W Modello KB51R



## Descrizione

### Vetrine Calde da Banco

Le vetrine calde da banco sono progettate per l'esposizione di prodotti di pasticceria da forno, brioche, croissants, muffins e affini. La caratteristica peculiare è il design raffinato che valorizza sia l'ambientazione professionale in cui viene installata, sia il prodotto esposto, trasformando il banco in un elemento d'arredo elegante e funzionale.

La struttura in lamiera di acciaio inox a finitura spazzolata scotch brite unisce estetica moderna e robustezza estrema. I montanti a sezione quadra arrotondata, insieme al telaio superiore, conferiscono una solidità eccezionale adatta all'uso intensivo quotidiano.

### Struttura e design

I fianchi ed il frontale in vetro temperato spessore 4 mm garantiscono visibilità totale e sicurezza. Le portine lato servizio in policarbonato 4 mm con cerniere a pressione si aprono quasi totalmente (170°) per un accesso rapido e completo ai prodotti.

- Struttura lamiera acciaio inox spazzolato scotch brite
- Montanti sezione quadra arrotondata
- Fianchi e frontale vetro temperato 4 mm
- Portine policarbonato 4 mm apertura 170°
- Piano superiore vetro temperato 5 mm
- Telaio base con vassoio amovibile GASTRONORM

## Caratteristiche interne

Il ripiano intermedio amovibile in acciaio inox e lo spazio utile di 15 cm in altezza permettono una disposizione ottimale di brioches e pasticceria. Il cassetto per l'acqua in acciaio inox umidifica i prodotti mantenendoli soffici e freschi più a lungo.

- Ripiano intermedio acciaio inox amovibile
- Spazio tra ripiani: 15 cm
- 1 ripiano incluso
- Cassetto acqua inox per umidificazione
- Telaio base per contenitori GASTRONORM

## Riscaldamento e controlli

Il riscaldamento tramite resistenza è controllato da termostato regolabile 30/90°C con interruttore luminoso on-off e lampada spia. Il cavo plug-in con spina permette un'installazione immediata senza complicate opere elettriche.

- Potenza: 400 W
- Termostato 30/90°C regolabile
- Interruttore luminoso on-off
- Lampada spia funzionamento
- Cavo plug-in con spina

## Specifiche tecniche

Dimensioni compatte 57x37x24 cm e peso di soli 12 kg rendono la vetrina facile da posizionare e spostare. Il design basso e largo massimizza la visibilità mantenendo un ingombro minimo sul banco di lavoro.

- Potenza: 400 W
- Dimensioni: L 57 x P 37 x H 24 cm
- Peso: 12 kg
- 1 Ripiano intermedio
- Umidificazione cassetto acqua inox
- Struttura acciaio inox + vetro temperato

Le vetrine calde da banco in acciaio inox spazzolato con vetro temperato e policarbonato rappresentano l'unione perfetta tra design d'arredo, funzionalità professionale e mantenimento ottimale della pasticceria. Ideali per valorizzare brioches, croissants e muffins esaltandone freschezza e aspetto.

## Scheda Tecnica

| Attributo    | Valore |
|--------------|--------|
| Altezza (cm) | 24     |

| <b>Attributo</b>       | <b>Valore</b> |
|------------------------|---------------|
| Lunghezza (cm)         | 57            |
| Numero ripiani         | 1 ripiano     |
| Profondità (cm)        | 37            |
| Temperatura °C         | 30 / 90       |
| Tipologia              | Da banco      |
| Model Number for EPREL | 2978000       |