

SKU: 2978003

Ristosubito

Vetrina espositore da banco Calda Modello KB52R TP in lamiera di acciaio inox Potenza 400 W



Descrizione

Vetrine Espositori da Banco Caldi

Le **vetrine espositori da banco caldi** sono pensate per presentare in modo elegante e funzionale **prodotti di pasticceria da forno** come brioches, croissant, muffin e snack caldi. Grazie al loro **design curato** e ai materiali di qualità, diventano veri e propri elementi d'arredo, capaci di valorizzare sia il locale in cui vengono installate che i prodotti esposti.

La **struttura in acciaio inox spazzolato Scotch Brite** conferisce alla vetrina un aspetto professionale e un'elevata resistenza nel tempo. I **montanti arrotondati a sezione quadra** e il telaio superiore garantiscono solidità e stabilità, rendendo il prodotto adatto anche a utilizzi intensivi in *bar, pasticcerie e gastronomie*.

Struttura e materiali

La costruzione combina solidità e trasparenza: i **fianchi e il frontale in vetro temperato da 4 mm** assicurano visibilità completa, mentre il **piano superiore in vetro temperato da 5 mm** aggiunge un tocco di eleganza. I **ripiani in acciaio inox amovibili** rendono semplice la pulizia e la disposizione dei prodotti. Il telaio base è dotato di **vassoio amovibile** compatibile con contenitori **Gastronorm**, per la massima versatilità operativa.

- Struttura in acciaio inox finitura Scotch Brite
- Montanti a sezione quadra arrotondata
- Fianchi e frontale in vetro temperato 4 mm

- Piano superiore in vetro temperato 5 mm
- 2 ripiani in acciaio inox estraibili
- Vassoio inferiore amovibile compatibile Gastronorm
- Portine in policarbonato 4 mm con apertura fino a 170°

Riscaldamento e controllo

Il sistema di **riscaldamento a resistenza** integrato è controllato da un **termostato regolabile da 30°C a 90°C** e da una **lampada spia di funzionamento**. L'**interruttore luminoso on/off** e il **cavo plug-in con spina** rendono l'uso pratico e intuitivo. Inoltre, il **cassetto in acciaio inox per l'acqua** consente di mantenere il corretto livello di umidità, preservando la fragranza dei prodotti tutto il giorno.

- Termostato regolabile 30 ÷ 90 °C
- Riscaldamento uniforme tramite resistenza
- Lampada spia di funzionamento
- Interruttore luminoso on/off
- Cassetto inox per umidificazione interna
- Cavo elettrico con spina plug-in

Specifiche tecniche

- Temperatura: +30 ÷ +90 °C
- Potenza: 400 W
- Alimentazione: 230 V monofase
- Struttura: acciaio inox finitura Scotch Brite
- Vetri: temperati 4/5 mm, policarbonato 4 mm
- Piani: 2 ripiani estraibili in acciaio inox
- Dimensioni: L 57 × P 37 × H 39 cm
- Peso: 16 kg

Le **vetrine espositori da banco caldi in acciaio inox** rappresentano una scelta professionale per chi desidera unire **design elegante, robustezza e funzionalità**. Perfette per l'esposizione di prodotti caldi da forno, garantiscono una **temperatura costante e umidità controllata**, offrendo ai clienti alimenti sempre freschi, fragranti e visivamente irresistibili.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	39
Lunghezza (cm)	57
Numero ripiani	2 ripiani

Attributo	Valore
Profondità (cm)	37
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia	Da banco
Model Number for EPREL	2978003