

SKU: 2978004

Ristosubito

Vetrina espositore da banco Calda TP in lamiera di acciaio inox Potenza 800 W Modello KB82R



Descrizione

Vetrina da Banco Calda

La **vetrina da banco calda** è stata progettata per l'esposizione di **brioches, croissant, muffin, prodotti da forno e snack caldi**. Studiata con un'attenzione particolare al **design e alla funzionalità**, si distingue come un vero elemento d'arredo capace di valorizzare sia l'ambiente in cui è installata sia i prodotti esposti, rendendola ideale per *bar, pasticcerie e gastronomie*.

La **struttura in acciaio inox finitura Scotch Brite** dona un aspetto professionale e una resistenza superiore. I **montanti arrotondati a sezione quadra** e il **telaio superiore rinforzato** assicurano estrema solidità e stabilità della vetrina, anche in contesti di utilizzo intensivo.

Struttura e materiali

Il **telaio base** è fornito con **vassoio amovibile** compatibile con contenitori **Gastronorm**, per massima praticità e versatilità nel servizio. I **ripiani intermedi in acciaio inox** sono amovibili e disposti a 15 cm di distanza l'uno dall'altro, per un layout interno flessibile. I **fianchi e il frontale in vetro temperato da 4 mm** garantiscono un'ottima visibilità dei prodotti, mentre il **piano superiore in vetro temperato da 5 mm** fissa la struttura con eleganza e robustezza.

- 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 inox estraibili e facili da pulire

- Vassoio base compatibile Gastronorm
- Portine lato servizio in policarbonato 4 mm (apertura fino a 170°)

Riscaldamento e controllo

Il sistema di **riscaldamento a resistenza** mantiene la temperatura omogenea in tutta la vetrina. Il **termostato regolabile da +30°C a +90°C** con **lampada spia** consente un controllo preciso del calore. È presente un **interruttore luminoso on/off** e un **cavo plug-in con spina** per un utilizzo pratico. Inoltre, un **cassetto per l'acqua in acciaio inox** permette l'umidificazione dell'ambiente interno, evitando l'essiccamento dei prodotti.

- Riscaldamento tramite resistenza integrata
- Controllo termico da +30 a +90 °C
- Lampada spia e interruttore on/off
- Cavo di alimentazione plug-in con spina
- Cassetto inox per umidificazione alimenti

Specifiche tecniche

- Temperatura: +30 ÷ +90 °C
- Potenza: 800 W
- Alimentazione: 230 V monofase / 50-60 Hz
- Struttura: acciaio inox Scotch Brite
- Vetri: temperati 4/5 mm e policarbonato 4 mm
- Piani: 2 in acciaio inox estraibili
- Dimensioni: L 87 × P 37 × H 39 cm
- Peso: 24 kg

La **vetrina da banco calda in acciaio inox** rappresenta la perfetta unione tra efficienza e cura estetica. Con il suo **controllo termico regolabile**, i materiali professionali e la possibilità di **umidificare i prodotti**, garantisce una presentazione impeccabile e un'esposizione ottimale per ogni tipologia di alimento caldo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	39
Lunghezza (cm)	87
Numero ripiani	2 ripiani
Profondità (cm)	37
Temperatura °C	30 / 90

Attributo	Valore
Tipologia	Da banco