

SKU: 2978007

Ristosubito

Vetrina espositore da banco Calda TP in lamiera di acciaio inox Potenza 800 W Modello KB83R



Descrizione

Espositore da Banco Caldo

L'**espositore da banco caldo** è un'apparecchiatura professionale progettata per l'**esposizione elegante e il mantenimento alla giusta temperatura** di brioches, croissant, muffin e altri prodotti da forno. La cura del design e dei materiali lo rende non solo uno strumento funzionale, ma anche un vero **elemento d'arredo** capace di valorizzare qualsiasi ambiente di *bar, pasticceria o gastronomy shop*.

La **struttura in acciaio inox** a finitura spazzolata **Scotch Brite** e i **montanti a sezione quadra arrotondata** offrono una solidità eccezionale e un'estetica professionale. Il telaio e la base sono realizzati per garantire stabilità e praticità di utilizzo anche nelle postazioni più dinamiche.

Struttura e materiali

La vetrina è costruita in **lamiera di acciaio inox** con finitura satinata Scotch Brite, che assicura igiene e resistenza all'usura. I **ripiani intermedi in acciaio inox** sono completamente amovibili e distanziati di 15 cm, per permettere una gestione flessibile dei prodotti. Il **vassoio di base amovibile** è compatibile con contenitori **Gastronorm**. I **fianchi e il frontale in vetro temperato da 4 mm** garantiscono un'eccellente visibilità, mentre il **piano superiore in vetro temperato da 5 mm** è fissato alla struttura tramite 4 robuste viti a testa larga.

- Struttura in acciaio inox finitura Scotch Brite
- Montanti a sezione quadra arrotondata

- Vetro frontale e laterale temperato 4 mm
- Piano superiore in vetro temperato 5 mm
- Vassoio base compatibile Gastronorm
- 3 ripiani estraibili e lavabili in acciaio inox
- Portine in policarbonato 4 mm (apertura fino a 170°)

Riscaldamento e controllo

Il sistema di riscaldamento a **resistenza elettrica** è alloggiato in un contenitore inox dedicato e regolato da un **termostato con intervallo 30-90°C**, dotato di **lampada spia** di funzionamento. L'**interruttore luminoso on/off** garantisce un controllo immediato, mentre il **cavo plug-in con spina** rende l'installazione semplice e sicura. Un pratico **cassetto per l'acqua** in acciaio inox consente di mantenere il giusto livello di umidità, evitando che i cibi si seccino durante l'esposizione.

- Riscaldamento elettrico a resistenza inox
- Regolazione termostatica 30 ÷ 90 °C
- Lampada spia e interruttore luminoso on/off
- Cavo plug-in con spina di alimentazione
- Sistema di umidificazione con cassetto in acciaio inox

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
- Piani: 3 in acciaio inox amovibili
- Dimensioni: L 87 × P 37 × H 54 cm
- Peso: 29 kg

Robusto, elegante e funzionale, l'**espositore da banco caldo in acciaio inox** rappresenta una soluzione affidabile per l'esposizione dei prodotti caldi. Con riscaldamento uniforme, **umidificazione controllata** e **visibilità trasparente a 360°**, offre la combinazione ideale di design e performance per il settore professionale della ristorazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	54
Lunghezza (cm)	87

Attributo	Valore
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	37
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia	Da banco