

SKU: BA001

## Ristosubito

# Espositore banchetto caldo SDF Vetri piani Vano a giorno Modello BA001



## Descrizione

### Espositore Banchetto Caldo

L'**espositore banchetto caldo** è una soluzione professionale progettata per la **conservazione e l'esposizione di alimenti caldi** in ambienti come gastronomie, mense e buffet. Grazie alla sua **struttura in acciaio inox AISI 304**, unisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, garantendo un utilizzo intensivo e affidabile nel tempo.

Equipaggiato con **lettore di temperatura lato pubblico**, questo espositore consente un controllo immediato e trasparente del calore interno. I **pannelli laterali in legno** (non compresi) sono personalizzabili per adattarsi al design del locale, offrendo un perfetto equilibrio tra funzionalità e stile.

### Struttura e Materiali

La **struttura in acciaio inox AISI 304** assicura massima igiene e resistenza alla corrosione, rendendo l'espositore ideale per l'ambiente di lavoro alimentare. Il design modulare può essere completato con **pannelli laterali in legno** (optional), per una configurazione estetica coordinata con altri elementi d'arredo. L'**illuminazione integrata** valorizza l'esposizione dei piatti caldi, migliorandone la visibilità e l'impatto visivo.

- Struttura in acciaio inox AISI 304

- Lettore temperatura lato pubblico
- Pannelli laterali in legno non compresi
- Illuminazione integrata di serie
- Design moderno e facilmente personalizzabile

## Riscaldamento e Controllo

Il sistema di riscaldamento è gestito da un **termostato regolabile da 30°C a 90°C**, che consente un controllo preciso della temperatura interna. Il **termometro Solar** facilita la visualizzazione del calore, mentre la **vaschetta di umidificazione** mantiene il giusto livello di umidità, evitando che gli alimenti si seccino. Le unità con lunghezza superiore a 200 cm sono dotate di **doppio impianto elettrico** per garantire una distribuzione ottimale del calore.

- Termostato regolabile 30 ÷ 90 °C per impostazione precisa
- Termometro Solar per lettura istantanea della temperatura
- Vaschetta di umidificazione per mantenimento umidità costante
- Illuminazione integrata per evidenziare i prodotti esposti
- Doppio impianto elettrico nei modelli oltre 200 cm

## Specifiche Tecniche

- **Struttura:** acciaio inox AISI 304
- **Pannelli laterali:** predisposizione per legno (non inclusi)
- **Controllo temperatura:** tramite termostato regolabile (30 ÷ 90 °C)
- **Indicazione temperatura:** termometro Solar lato pubblico
- **Umidificazione:** vaschetta integrata
- **Illuminazione:** compresa
- **Doppio impianto elettrico:** su versioni oltre 200 cm

L'**espositore banchetto caldo in acciaio inox** garantisce affidabilità, estetica e funzionalità ai professionisti della ristorazione. Con controlli precisi, illuminazione integrata e struttura personalizzabile, rappresenta una soluzione completa per la **presentazione dei piatti caldi** in modo sicuro, elegante e sempre accattivante.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Numero ripiani	2 ripiani
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia	Su mobile
Model Number for EPREL	BA001