

SKU: BAVCC

Ristosubito

Espositore banchetto caldo SDF Vano a giorno vetri curvi Modello BAVCC



Descrizione

Espositori Banchetti Caldi

Gli **espositori banchetti caldi** sono progettati per offrire **massima efficienza e risparmio energetico** nella **presentazione e mantenimento di alimenti caldi** come piatti pronti, contorni e specialità gastronomiche. Grazie ai **vetri curvi** e al design professionale, uniscono praticità d'uso, eleganza estetica e uniformità termica, diventando un elemento fondamentale nei buffet, nelle mense e nei ristoranti professionali.

Dotati di **lettore di temperatura lato pubblico**, consentono un controllo visivo immediato, mentre il **sistema di controllo termostatico** evita il surriscaldamento, assicurando un funzionamento sicuro e costante. Queste termovetrine si distinguono anche per il **basso consumo energetico** e l'attenzione ai dettagli costruttivi tipica delle attrezzature di alta gamma per la ristorazione.

Struttura e Materiali

La struttura in **acciaio inox** garantisce solidità, igiene e una lunga resistenza all'usura. Le vetrine sono dotate di **mensola intermedia in acciaio inox**, ideale per aumentare lo spazio espositivo, e di **vaschetta di umidificazione** per mantenere i cibi caldi sempre freschi e invitanti. I **vetri curvi** mettono in risalto i prodotti esposti e migliorano la visibilità per il cliente.

- Struttura in acciaio inox resistente e facilmente sanificabile
- Vetri curvi temperati per visibilità ottimale
- Mensola intermedia in acciaio inox
- Vaschetta di umidificazione integrata
- Design elegante e funzionale per uso professionale

Riscaldamento e Controllo

Ogni espositore è equipaggiato con un **termostato regolabile tra 30°C e 90°C** e un affidabile **termometro Solar** per il monitoraggio preciso della temperatura. Il **controllo termostatico** evita rischi di surriscaldamento e ottimizza i consumi. Per un'illuminazione perfetta del piano espositivo, la **Linea 53** è fornita con doppia illuminazione, mentre la **Linea 70** prevede una singola illuminazione. Le vetrine con lunghezza superiore ai 200 cm sono dotate di **doppio impianto elettrico** per garantire una distribuzione uniforme del calore.

- Termostato di regolazione: 30 ÷ 90 °C
- Termometro Solar per controllo temperatura
- Controllo termostatico anti-surriscaldamento
- Vaschetta di umidificazione per alimenti caldi
- Illuminazione doppia (Linea 53) o singola (Linea 70)
- Doppio impianto elettrico per vetrine oltre 200 cm
- Alimentazione: 240 V monofase

Specifiche Tecniche

- **Termostato:** regolabile 30 ÷ 90 °C
- **Termometro:** Solar a lettura lato pubblico
- **Controllo termico:** automatizzato per prevenzione surriscaldamento
- **Struttura:** acciaio inox con vetri curvi
- **Mensola intermedia:** in acciaio inox
- **Umidificazione:** vaschetta integrata
- **Illuminazione:** doppia (Linea 53) o singola (Linea 70)
- **Impianto elettrico:** doppio per versioni oltre 200 cm
- **Alimentazione:** 240 V monofase

Gli **espositori banchetti caldi** rappresentano una scelta professionale per chi desidera combinare **estetica, affidabilità e risparmio energetico**. Con vetri curvi, controllo elettronico e sistema di umidificazione integrato, offrono la massima efficienza per mantenere e servire piatti caldi in condizioni ottimali di temperatura e presentazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
-----------	--------

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