

SKU: BCECC

Ristosubito

Espositore banchetto caldo SDF Vano chiuso Vetri curvi Modello BCECC



Descrizione

Espositori Banchetti Caldi

Gli **espositori banchetti caldi** sono ideali per la **presentazione e conservazione di piatti caldi** in ambienti professionali come gastronomie, mense e buffet self-service. Progettati per garantire un riscaldamento uniforme e un controllo preciso della temperatura, uniscono **tecnologia, efficienza energetica e design moderno**.

Dotati di **termostato regolabile** e **termometro Solar** per il monitoraggio continuo della temperatura, questi espositori assicurano una gestione semplice e accurata del calore. La **vaschetta di umidificazione** mantiene i cibi soffici e gustosi più a lungo, evitando la disidratazione durante il servizio.

Struttura e Materiali

Ogni espositore è costruito con materiali di alta qualità e include una **mensola intermedia in acciaio inox** resistente e facilmente lavabile. Le diverse configurazioni delle linee disponibili consentono di adattare il prodotto a ogni esigenza di esposizione e illuminazione:

- **Linea 53:** doppia illuminazione compresa per maggiore visibilità dei prodotti.
- **Linea 70:** singola illuminazione, ideale per spazi compatti e ridotto consumo energetico.

Le versioni con **lunghezza superiore a 200 cm** sono equipaggiate con un **doppio impianto elettrico** per garantire prestazioni costanti e uniformità termica su tutta la superficie espositiva.

- Mensola intermedia in acciaio inox
- Vaschetta per umidificazione integrata
- Struttura robusta e facile da pulire
- Design elegante per uso professionale

Riscaldamento e Controllo

Gli **espositori banchetti caldi** permettono di regolare la temperatura da **30°C a 90°C** grazie a un preciso **termostato** integrato. Il **termometro Solar** consente di visualizzare in tempo reale i valori di esercizio. L'impianto di illuminazione integrato valorizza i cibi esposti, migliorando l'impatto visivo e la qualità complessiva della presentazione.

- Regolazione termostatica: 30 ÷ 90 °C
- Termometro Solar per controllo temperatura
- Vaschetta umidificazione per mantenimento ottimale dei prodotti
- Illuminazione doppia o singola a seconda della linea
- Doppio impianto elettrico per modelli oltre 200 cm
- Alimentazione: 240 V monofase

Specifiche Tecniche

- **Termostato:** regolabile 30 ÷ 90 °C
- **Termometro:** Solar per controllo visivo
- **Struttura:** in acciaio inox con mensola intermedia
- **Umidificazione:** vaschetta integrata
- **Illuminazione:** doppia (Linea 53) o singola (Linea 70)
- **Impianto elettrico:** doppio su modelli oltre 200 cm
- **Alimentazione:** 240 V monofase

Gli **espositori banchetti caldi** combinano **prestazioni elevate, sicurezza e risparmio energetico**. La gestione termostatica integrata, la doppia opzione di illuminazione e la vaschetta di umidificazione li rendono strumenti indispensabili per mantenere e servire **alimenti caldi in perfette condizioni** durante il servizio professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Numero ripiani	2 ripiani
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia	Su mobile

Attributo	Valore
Model Number for EPREL	BCECC