

SKU: BCVG001

## Ristosubito

# Espositore banchetto caldo SDF Vano chiuso Modello BCVG001



## Descrizione

### Espositori Banchetti Caldi

Gli **espositori banchetti caldi** sono progettati per la **presentazione e il mantenimento di alimenti caldi** in ambienti professionali come gastronomie, mense, buffet e self-service. La solida **struttura in acciaio inox AISI 304** garantisce igiene e resistenza, mentre il design elegante consente di integrare **pannelli laterali in legno** (non compresi) per un risultato estetico personalizzato e coordinato con l'arredo.

Grazie al **sistema di riscaldamento con termostato regolabile** e alla presenza di **umidificazione e illuminazione integrata**, questi espositori assicurano un riscaldamento delicato e costante, ideale per conservare il cibo alla giusta temperatura e migliorare la visibilità dei prodotti esposti. Il **lettore di temperatura lato pubblico** offre massima trasparenza nelle informazioni al cliente.

### Struttura e Materiali

Ogni espositore è realizzato in **acciaio inox AISI 304**, materiale sinonimo di igiene, durabilità e facilità di manutenzione. La struttura può essere arricchita con **pannelli laterali in legno** (non inclusi), che aggiungono un tocco estetico raffinato e si adattano perfettamente all'arredo di bar,

mense e ristoranti. L'illuminazione integrata esalta la resa visiva dei cibi caldi, rendendo ogni piatto più invitante.

- Struttura in acciaio inox AISI 304 robusta e igienica
- Lettore temperatura lato pubblico visibile
- Pannelli laterali in legno opzionali (non compresi)
- Illuminazione interna compresa
- Design modulare adatto a varie configurazioni di banco

## Riscaldamento e Controllo

Il sistema di riscaldamento controllato include un **termostato regolabile da 30°C a 90°C**, che consente la gestione precisa della temperatura a seconda delle esigenze di servizio. È integrato un **termometro Solar** per il monitoraggio termico continuo, mentre la **vaschetta di umidificazione** mantiene il giusto livello di umidità per evitare che i prodotti si asciughino. I modelli di lunghezza superiore a 200 cm sono dotati di **doppio impianto elettrico** per garantire una distribuzione omogenea del calore.

- Termostato regolabile 30 ÷ 90 °C
- Termometro Solar integrato e lettura lato pubblico
- Vaschetta di umidificazione per aria calda e mantenimento qualità
- Illuminazione inclusa per una migliore esposizione
- Doppio impianto elettrico per vetrine oltre 200 cm

## Specifiche Tecniche

- **Struttura:** acciaio inox AISI 304
- **Finitura:** predisposizione per pannelli laterali in legno (non compresi)
- **Termostato:** regolabile 30 ÷ 90 °C
- **Termometro:** Solar con lettore lato pubblico
- **Riscaldamento:** statico a temperatura controllata
- **Umidificazione:** vaschetta integrata
- **Illuminazione:** inclusa
- **Doppio impianto elettrico:** per lunghezze > 200 cm

Gli **espositori banchetti caldi in acciaio AISI 304** rappresentano una soluzione robusta, funzionale ed esteticamente curata per la **distribuzione e conservazione dei cibi caldi**. L'unione tra efficienza termica, controllo preciso e risparmio energetico li rende ideali per qualsiasi contesto di ristorazione professionale.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Numero ripiani	2 ripiani

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia	Su mobile
Model Number for EPREL	BCVG001