

SKU: CBIN352

Ristosubito

Vetrina riscaldata per hamburger doppio CLN Modello CBIN352



Descrizione

Vetrina Riscaldata per Hamburger Doppio

La **vetrina riscaldata per hamburger doppio** è stata progettata per **mantenere caldi e pronti al servizio hamburger, panini, carne e prodotti da fast food**. Il suo design professionale in **acciaio inox verniciato** assicura lunga durata, igiene e prestazioni costanti, ideali per *pub, chioschi, paninoteche e ristoranti veloci*.

Grazie ai **due ripiani riscaldati indipendenti** e al **ripiano di stoccaggio inclinato**, garantisce una temperatura uniforme e una perfetta esposizione dei prodotti, agevolando il lavoro degli operatori durante i momenti di maggiore affluenza.

Struttura e materiali

La vetrina è costruita interamente in **acciaio inox verniciato**, garanzia di solidità, igiene e facilità di pulizia. Il **ripiano inclinato di deposito** permette una sistemazione ordinata dei prodotti, mentre i **due ripiani riscaldati** offrono ampia capacità espositiva e un calore uniforme. La struttura compatta consente un posizionamento semplice su qualsiasi banco di lavoro.

- Struttura in acciaio inox verniciato

- Ripiano inclinato per esposizione pratica
- 2 ripiani riscaldati con resistenza interna
- Design compatto, solido e facile da pulire
- Ideale per uso intensivo professionale

Riscaldamento e controllo

Il **sistema a doppio riscaldamento indipendente** garantisce una perfetta distribuzione del calore su entrambi i livelli. Il **termostato regolabile** consente di adattare la potenza alle esigenze operative, mentre la **regolazione della larghezza dei corridoi** facilita l'inserimento di panini di diversa dimensione. Le **due lampade da 30 W** migliorano la visibilità dei prodotti, mantenendo i cibi alla temperatura ideale di servizio.

- 2 ripiani riscaldati indipendenti per mantenimento ottimale
- Termostato regolabile per controllo della potenza
- Regolazione della larghezza dei corridoi
- Doppia lampada riscaldante da 30 W
- Riscaldamento uniforme e consumi ridotti

Specifiche tecniche

- Struttura: acciaio inox verniciato
- Ripiani: 2 riscaldati + 1 inclinato di stoccaggio
- Sistema di riscaldamento: resistenza elettrica doppia
- Controllo: termostato manuale regolabile
- Lampade: 2 × 30 W
- Potenza totale: 860 W
- Alimentazione: 230 V
- Peso: 27 kg

La **vetrina riscaldata per hamburger doppio** rappresenta la scelta ideale per chi necessita di un'esposizione professionale e performante. Grazie ai **due ripiani riscaldati, al termostato regolabile e alle lampade superiori**, offre efficienza, visibilità e temperature costanti, perfette per garantire un servizio rapido e di alta qualità.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	69.1
Lunghezza (cm)	35
Numero ripiani	2 ripiani
Profondità (cm)	70.7

Attributo	Valore
Temperatura °C	30/90
Tipologia	Da banco