

SKU: CBIN

## Ristosubito

# Vetrina riscaldata per hamburger doppia CLN Modello CBIN



## Descrizione

### Vetrina Riscaldata per Hamburger Doppia

La **vetrina riscaldata per hamburger doppia** è progettata per mantenere panini e hamburger sempre caldi e appetitosi, pronta per il servizio rapido in ambienti professionali come **fast food, mense e ristoranti**. Grazie alla **struttura in acciaio inox verniciato**, unisce resistenza, design moderno e facilità di pulizia, garantendo un aspetto curato e igienico anche nelle postazioni di lavoro più intense.

I **due ripiani riscaldati** con resistenza integrata assicurano un calore uniforme su tutta la superficie, mentre il **ripiano di stoccaggio inclinato** rende agevole la disposizione dei prodotti e migliora la visibilità per il personale o il cliente. Si tratta di una soluzione pratica e performante per mantenere gli alimenti caldi senza comprometterne la qualità.

### Struttura e Materiali

Costruita in **acciaio inox verniciato**, la vetrina riscaldata è robusta, durevole e facile da mantenere pulita. Il doppio piano riscaldato permette di gestire un elevato volume di hamburger o snack caldi, ottimizzando lo spazio di servizio. L'inclinazione del ripiano facilita il prelievo degli alimenti e ne valorizza la presentazione.

- Struttura in acciaio inox verniciato
- Ripiano di stoccaggio inclinato per una migliore visibilità
- Due ripiani riscaldati con resistenze integrate

- Design professionale e facile da pulire

## Riscaldamento e Controllo

Il sistema di **riscaldamento a resistenza** mantiene costante la temperatura, evitando sbalzi che potrebbero compromettere la qualità degli alimenti. La **regolazione della potenza tramite termostato** consente un controllo preciso del calore, in base alle esigenze operative. Inoltre, la **regolazione della larghezza dei corridoi** offre la massima flessibilità nel posizionamento dei prodotti.

- Riscaldamento a resistenza con termostato regolabile
- Regolazione della potenza per un controllo preciso
- Regolazione della larghezza dei corridoi
- Calore uniforme su entrambi i ripiani

## Specifiche Tecniche

- **Struttura:** acciaio inox verniciato
- **Ripiani riscaldati:** 2 con resistenza
- **Regolazioni disponibili:** potenza di riscaldamento e larghezza corridoi
- **Potenza:** 1,16 kW
- **Alimentazione:** 230 V
- **Peso:** 41 kg

La **vetrina riscaldata per hamburger doppia** rappresenta una scelta professionale per chi desidera conservare e servire prodotti caldi in modo efficiente e sicuro. Grazie alla costruzione in acciaio inox, al controllo termostatico e alla doppia area riscaldata, permette di unire praticità, qualità e prestazioni affidabili in ogni contesto di ristorazione.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	68.5
Lunghezza (cm)	80
Numero ripiani	2 ripiani
Profondità (cm)	64
Temperatura °C	30/90
Tipologia	Da banco