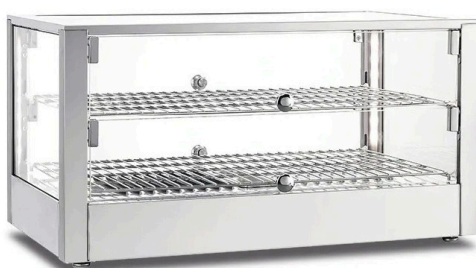


SKU: CRH702

Ristosubito

Vetrina riscaldata EKF Modello CRH70.2 da banco



Descrizione

Vetrina riscaldata a due piani in acciaio e vetro

Le vetrine riscaldate a due piani sono la soluzione ideale per l'esposizione e il mantenimento di alimenti caldi come snack, piatti pronti e prodotti da forno, mantenendoli sempre alla giusta temperatura di servizio. La **struttura esterna in acciaio e vetro** con interno dotato di mensole cromate garantisce affidabilità, igiene e un design professionale adatto a qualsiasi contesto, dal bar alla gastronomia fino ai punti ristoro self-service.

Realizzata con materiali robusti e facilmente sanificabili, questa vetrina riscaldata assicura una lunga durata nel tempo e una presentazione sempre ordinata dei prodotti. La combinazione di superficie esterna in acciaio e vetro e superficie interna con mensole cromate valorizza l'esposizione e favorisce l'acquisto d'impulso da parte della clientela.

Struttura e caratteristiche principali

I due piani espositivi, composti da una base e da 2 mensole cromate da 630 x 340 mm, permettono una disposizione flessibile dei prodotti e un utilizzo ottimale dello spazio interno. La presenza di 4 LED assicura un'illuminazione uniforme, esaltando l'aspetto dei cibi e rendendoli ben visibili anche in ambienti molto luminosi.

- Superficie esterna in acciaio e vetro per massima robustezza e facilità di pulizia.
- Superficie interna con mensole cromate per un'esposizione ordinata e resistente.
- 2 mensole cromate da 630 x 340 mm per sfruttare al meglio lo spazio verticale.
- Illuminazione interna con 4 LED per una visibilità perfetta dei prodotti.
- 4 piedi di appoggio per garantire stabilità sul banco di lavoro.

Riscaldamento e controlli

Il riscaldamento avviene tramite resistenza elettrica alimentata a 220 V con frequenza 50 Hz e assorbimento di 1100 W, assicurando una diffusione uniforme del calore su entrambi i livelli della vetrina. La potenza installata è studiata per mantenere la temperatura interna ideale per snack, prodotti da forno e piatti pronti, riducendo il rischio di raffreddamento e mantenendo la qualità del prodotto.

- Alimentazione: 220 V - 50 Hz, compatibile con gli impianti elettrici standard.
- Assorbimento: 1100 W per un riscaldamento rapido e uniforme.
- Diffusione omogenea del calore sui due piani espositivi.
- Ideale per uso continuativo in contesti professionali.

Specifiche tecniche

Le dimensioni interne di 68,5 x 38,8 x 24,4 cm offrono uno spazio espositivo ampio pur mantenendo la vetrina compatta e facilmente posizionabile su qualsiasi banco. Il peso di 16,5 kg garantisce una struttura solida ma comunque gestibile in caso di spostamenti o riorganizzazione del layout.

- Dimensioni interne: L 68,5 x P 38,8 x H 24,4 cm.
- Mensole: 2 mensole cromate 630 x 340 mm.
- Illuminazione: 4 LED integrati per una luce uniforme.
- Appoggio: 4 piedi per maggiore stabilità e corretta aerazione.
- Peso: 16,5 kg, struttura solida e professionale.

Vantaggi per la tua attività

Le vetrine riscaldate a due piani in acciaio e vetro con mensole cromate rappresentano un connubio perfetto tra funzionalità e design, ideali per chi desidera un'esposizione elegante, igienica e sempre alla temperatura ideale per il servizio. La struttura compatta, l'illuminazione LED e i piani multipli consentono di ottimizzare il banco, valorizzare i prodotti caldi e migliorare l'esperienza del cliente.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	37.2
Lunghezza (cm)	70
Numero ripiani	2 ripiani
Profondità (cm)	40
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia	Da banco