

SKU: FOOD60

Ristosubito

Vetrina riscaldata EKF Modello FOOD60 da banco



Descrizione

Vetrina Calda

La **vetrina calda** è progettata per l'esposizione e il mantenimento alla giusta temperatura di **alimenti caldi** come snack, prodotti da forno, brioches, pizze e piatti pronti. Realizzata in **acciaio inox e vetro**, combina estetica moderna, solidità e igiene, risultando ideale per *bar, gastronomie, tavole calde e pasticcerie* che desiderano un'esposizione elegante e funzionale.

Dotata di **illuminazione a LED** e struttura compatta con **piedini regolabili**, garantisce un'ottima visibilità dei prodotti e stabilità sul banco di lavoro, offrendo una soluzione completa e professionale per la conservazione dei cibi caldi.

Struttura e materiali

La vetrina presenta una **superficie interna ed esterna in acciaio inox** abbinata a pannelli in **vetro temperato** che assicurano robustezza, igiene e un'ottima visibilità. I due **ripiani interni in acciaio inox** con spazio verticale di 198 mm offrono un ampio volume espositivo, perfettamente illuminato dai 4 LED installati lungo la struttura. I **piedini regolabili** permettono il posizionamento stabile su qualsiasi superficie di lavoro.

- Superficie esterna e interna in acciaio inox
- Struttura completamente in vetro e acciaio
- 2 mensole in acciaio inox 560×567 mm

- Spazio tra ripiani: 198 mm
- 4 punti luce LED ad alta efficienza
- 4 piedini regolabili in altezza

Riscaldamento e controllo

Il sistema di riscaldamento mantiene i prodotti esposti a una temperatura costante e uniforme. Grazie alla **potenza di 900 W** e all'alimentazione a **220-240 V / 50 Hz**, garantisce un funzionamento affidabile e a basso consumo energetico. L'illuminazione a LED migliora la visibilità dei prodotti, rendendoli più appetibili e valorizzati sul banco vendita.

- Potenza riscaldante: 900 W
- Alimentazione: 220-240 V / 50 Hz
- Mantenimento costante della temperatura
- Distribuzione uniforme del calore sui ripiani
- Illuminazione LED per esposizione brillante

Specifiche tecniche

- Struttura: acciaio inox e vetro
- Dimensioni interne: L 56 × P 56,7 × H 44 cm
- Distanza tra ripiani: 198 mm
- Mensole: 2 (560 × 567 mm)
- Temperatura: +30 ÷ +90 °C (regolabile tramite termostato opzionale)
- Potenza: 900 W
- Alimentazione: 220-240 V / 50 Hz
- Illuminazione: 4 LED ad alta luminosità
- Piedini: 4 regolabili
- Peso: 34 kg

La **vetrina calda in acciaio inox** rappresenta una soluzione elegante, pratica e performante per la **presentazione professionale dei prodotti caldi**. Con illuminazione LED, ampio spazio interno e struttura robusta, unisce estetica e funzionalità per soddisfare le esigenze di qualsiasi attività di ristorazione moderna.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	70.4
Lunghezza (cm)	60
Numero ripiani	2 ripiani

Attributo	Valore
Profondità (cm)	70.3
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia	Da banco