

SKU: KR100CCCG

Ristosubito

Vetrina Calda ideale gastronomia calda Zoin Modello Kristall KR100CCCG Vetrocamera **SENZA** motore



Descrizione

Vetrina Calda

La **vetrina calda per gastronomia** è una soluzione compatta e versatile, ideale per **piccole e medie superfici di vendita**. Studiata per la **presentazione di prodotti caldi** come piatti pronti, contorni e specialità gastronomiche, garantisce la massima visibilità e un perfetto mantenimento della temperatura, assicurando qualità e praticità nel servizio.

Grazie alla sua **struttura in vetrocamera**, la vetrina mette in risalto i prodotti esposti, mantenendoli sempre alla giusta temperatura e offrendo al cliente una visione completa e invitante. Le **spalle in lamiera con isolamento** assicurano una perfetta tenuta termica, mentre il **piano inferiore in acciaio inox AISI 304** conferisce robustezza, igiene e lunga durata nel tempo.

Struttura e Materiali

Progettata per la ristorazione professionale, questa vetrina calda combina funzionalità ed estetica. È disponibile in **diversi colori** per adattarsi a ogni ambiente commerciale. La **struttura in vetrocamera** migliora la visibilità del prodotto e assicura una protezione efficace dagli sbalzi di temperatura. Priva di illuminazione integrata, è perfetta per chi predilige una presentazione

essenziale e naturale dei cibi.

- Struttura in vetrocamera con visibilità totale del prodotto
- Disponibile in vari colori per adattamento estetico
- Piano inferiore in acciaio inox AISI 304
- Spalle in lamiera coibentata per isolamento termico
- Chiusura posteriore scorrevole per facile accesso

Temperatura e Funzionalità

La vetrina calda è dotata di un sistema di riscaldamento regolabile con **intervallo di temperatura da +30°C a +90°C**, garantendo una gestione precisa del calore per ogni tipo di prodotto esposto. La chiusura posteriore scorrevole permette un accesso rapido e pratico durante il servizio, mantenendo l'efficienza termica e riducendo le dispersioni di calore. Le sue dimensioni compatte la rendono adatta anche per spazi ridotti senza rinunciare alla capacità espositiva.

- Temperatura regolabile da +30°C a +90°C
- Contenimento ottimale del calore grazie all'isolamento laterale
- Distribuzione uniforme della temperatura
- Chiusura posteriore scorrevole per maggiore praticità
- Massima visibilità frontale del prodotto

Specifiche Tecniche

- **Tipologia:** vetrina calda per gastronomia
- **Struttura:** in vetrocamera con isolamento laterale
- **Piano inferiore:** acciaio inox AISI 304
- **Illuminazione:** assente
- **Temperatura di esercizio:** +30 ÷ +90 °C
- **Chiusura posteriore:** scorrevole
- **Colori disponibili:** varianti su richiesta
- **Dimensioni:** L 1000 × P 780 × H 1380 mm
- **Peso:** 208 kg

La **vetrina calda per gastronomia** rappresenta una **soluzione elegante, funzionale e performante** per chi desidera offrire ai propri clienti un servizio efficiente e un'esposizione impeccabile. Con struttura in vetrocamera, isolamento termico e ampia capacità interna, è la scelta ideale per il mantenimento e la valorizzazione dei prodotti caldi nei punti vendita professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	138

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	100
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	78
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia	Su mobile