

SKU: KR120CCCG

Ristosubito

Vetrina Calda ideale gastronomia calda Zoin Modello Kristall KR120CCCG Vetrocamera **SENZA** motore , con resistenze



Descrizione

Vetrina Calda

La **vetrina calda** è un **espositore professionale** progettato per piccole e medie superfici di vendita dedicate alla **gastronomia calda**. Grazie al suo design compatto e alla **struttura in vetrocamera**, garantisce un'ottima visibilità dei prodotti esposti, mantenendo un perfetto equilibrio tra funzionalità, efficienza e design moderno.

Ideale per piatti pronti, contorni o specialità calde, assicura una **temperatura costante tra +30°C e +90°C**, permettendo una presentazione elegante e professionale. Robusta e affidabile, è una soluzione pensata per la vendita diretta in bar, mense e gastronomie.

Struttura e Design

La vetrina è realizzata con **struttura in vetrocamera temperata**, che offre **massima visibilità** e protezione al prodotto esposto. Il **piano inferiore in acciaio inox AISI 304** garantisce igiene, resistenza e durata nel tempo, mentre le **spalle in lamiera coibentata** assicurano un perfetto isolamento termico. Disponibile in **diversi colori**, si adatta a qualsiasi contesto estetico e commerciale.

- Struttura in vetrocamera ad alta trasparenza
- Piano inferiore in acciaio inox AISI 304
- Spalle in lamiera con isolamento termico
- Design moderno e funzionale per piccole e medie superfici
- Disponibile in vari colori

Temperature e Funzionalità

La **vetrina calda** è progettata per garantire una distribuzione uniforme del calore, mantenendo i cibi esposti alla temperatura ideale di servizio. Il sistema consente di regolare la temperatura tra **+30°C e +90°C**, proteggendo la qualità degli alimenti e garantendo una presentazione professionale. La **chiusura posteriore scorrevole** offre praticità d'uso e conserva perfettamente la temperatura interna.

- Temperatura regolabile da +30°C a +90°C
- Sistema di riscaldamento uniforme e sicuro
- Chiusura posteriore scorrevole per un servizio rapido
- Senza illuminazione integrata per un design minimale
- Facile accesso e pulizia quotidiana

Specifiche Tecniche

- **Tipologia:** vetrina calda per gastronomia
- **Struttura:** in vetrocamera temperata
- **Piano inferiore:** acciaio inox AISI 304
- **Spalle:** in lamiera con isolamento coibentato
- **Illuminazione:** non presente
- **Temperatura di esercizio:** +30 ÷ +90 °C
- **Chiusura posteriore:** scorrevole
- **Disponibilità colori:** vari su richiesta
- **Dimensioni:** L 1200 × P 780 × H 1380 mm
- **Peso:** 248 kg

La **vetrina calda per gastronomia** con struttura in vetrocamera e piano in acciaio inox è una soluzione professionale, pratica e resistente per chi desidera valorizzare e mantenere alla giusta temperatura i piatti caldi. Grazie alla chiusura posteriore scorrevole e all'elevato isolamento termico, offre **prestazioni affidabili, consumo ridotto e massima visibilità del prodotto**.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	138
Lunghezza (cm)	120

Attributo	Valore
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	78
Tipologia	Su mobile