

SKU: TBBVC

Ristosubito

Termovetrina da banco SDF Modello TBBVC Struttura in acciaio inox Controllo termostatico Vetri curvi



Descrizione

Termovetrine da Banco

Le **termovetrine da banco** sono concepite per la **conservazione e l'esposizione di alimenti caldi** come snack, primi piatti, contorni e prodotti da forno. Grazie alla struttura in **acciaio inox AISI 304** e ai **vetri curvi temprati**, offrono un eccellente equilibrio tra funzionalità, estetica e sicurezza alimentare, adattandosi perfettamente a gastronomie, bar e punti di ristorazione self-service.

Caratterizzate da un **consistente risparmio energetico**, queste vetrine mantengono una temperatura costante e controllata, assicurando un'esposizione appetitosa dei prodotti. Il **lettore di temperatura lato pubblico** consente il monitoraggio immediato, mentre il **controllo termostatico** integrato evita rischi di surriscaldamento per un funzionamento continuo e sicuro.

Struttura e Materiali

Realizzate interamente in **acciaio inox AISI 304** con **finitura Scotch Brite**, le termovetrine da banco combinano design robusto, igiene e lunga durata. I **vetri curvi temperati** valorizzano l'esposizione e offrono una protezione efficace dei cibi. In dotazione è incluso un **piano intermedio in vetro** che amplia la superficie espositiva mantenendo una presentazione ordinata e professionale.

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Finitura satinata Scotch Brite

- Vetri curvi temperati per alta visibilità
- 1 piano intermedio in vetro in dotazione
- Design elegante e facile da pulire

Funzionalità e Controllo

Il sistema di riscaldamento delle termovetrine da banco consente un **controllo termostatico preciso**, con un range di temperatura variabile da **+30°C a +90°C**. L'**umidificatore integrato** mantiene il giusto grado di umidità, preservando la morbidezza e l'aspetto invitante dei cibi esposti. Inoltre, il **lettore di temperatura lato pubblico** fornisce un'informazione immediata e trasparente al cliente.

- Controllo termostatico per evitare il surriscaldamento
- Temperatura regolabile: +30 ÷ +90 °C
- Lettore temperatura lato pubblico
- Umidificatore integrato per alimenti caldi
- Illuminazione interna per la valorizzazione dei prodotti
- Risparmio energetico elevato

Specifiche Tecniche

- **Struttura:** acciaio inox AISI 304
- **Finitura:** Scotch Brite
- **Vetri:** curvi e temperati
- **Piano intermedio:** 1 in vetro (in dotazione)
- **Temperatura di esercizio:** +30 ÷ +90 °C
- **Umidificatore:** incluso
- **Controllo:** termostatico con lettore lato pubblico
- **Alimentazione:** monofase 240 V / 1 / 50 Hz
- **Certificazioni:** conforme alla norma CE

Le **termovetrine da banco** rappresentano una scelta ideale per chi desidera coniugare **efficienza energetica, estetica e sicurezza alimentare**. La combinazione di acciaio inox, vetri curvi e controllo termostatico avanzato offre prestazioni superiori e una gestione ottimale della temperatura, garantendo un servizio sempre professionale e di qualità.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Numero ripiani	2 ripiani
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia	Da banco

Attributo	Valore
Model Number for EPREL	TBBVC