

SKU: TBR001

Ristosubito

Termovetrina da banco SDF Struttura in acciaio ino Controllo termostatico Vetri diritti Modello TBR001



Descrizione

Termovetrine da Banco

Le **termovetrine da banco** sono perfette per l'esposizione e il mantenimento di **prodotti caldi** come snack, brioches, croissant e piatti pronti. Offrono un **consistente risparmio energetico** grazie al loro sistema efficiente di riscaldamento con **controllo termostatico**, ideali per *bar, gastronomie, tavole calde e pasticcerie* che desiderano una soluzione elegante, igienica e performante.

Il **lettore di temperatura frontale** consente un monitoraggio immediato anche dal lato pubblico, mentre i **vetri piani temperati** garantiscono una perfetta visibilità dei prodotti e la massima sicurezza durante l'uso quotidiano.

Struttura e materiali

Realizzate interamente in **acciaio inox AISI 304** con finitura **Scotch Brite**, le termovetrine assicurano robustezza, igiene e durata nel tempo. La presenza di un **piano intermedio in vetro** consente di ampliare la superficie espositiva mantenendo un impatto estetico pulito e professionale. I **vetri temperati piani** offrono trasparenza e sicurezza, valorizzando ogni prodotto esposto.

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Finitura satinata Scotch Brite
- Vetri temperati piani ad alta resistenza
- 1 piano intermedio in vetro incluso

- Lettore di temperatura lato pubblico
- Design lineare e compatto

Riscaldamento e controllo

Il sistema di riscaldamento con **controllo termostatico** evita il surriscaldamento e mantiene stabile la temperatura impostata tra **+30°C e +90°C**. L'**umidificatore integrato** previene l'essiccamento dei prodotti, garantendo che rimangano freschi e fragranti per tutto il periodo di esposizione. Progettata per un funzionamento **monofase 240V**, questa termovetrina coniuga potenza e risparmio energetico.

- Intervallo di temperatura: +30 ÷ +90 °C
- Controllo termostatico anti-surriscaldamento
- Umidificatore integrato per prodotti sempre morbidi
- Lettore di temperatura lato pubblico
- Riscaldamento efficiente a basso consumo

Specifiche tecniche

- Temperatura: +30 ÷ +90 °C
- Struttura: acciaio inox AISI 304
- Finitura: Scotch Brite
- Vetri: temperati piani
- Piano intermedio: in vetro
- Alimentazione: monofase 240 V / 50 Hz
- Illuminazione: non inclusa
- Sistema di controllo: termostato regolabile
- Funzione: umidificatore integrato
- Certificazione: norma CE

Le **termovetrine da banco in acciaio inox AISI 304** rappresentano una combinazione ideale di **prestazioni, risparmio energetico e qualità costruttiva**. Grazie al controllo termostatico, all'umidificatore e alla visibilità garantita dai vetri piani temperati, costituiscono la soluzione perfetta per l'esposizione professionale di cibi caldi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Numero ripiani	2 ripiani
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia	Da banco
Model Number for EPREL	TBR001