

SKU: 30414602

Sirman

Vetrina calda da banco Modello CubeP2Hot Struttura in plexiglass trasparente e colonne in alluminio estruso anodizzato



Descrizione

Vetrinette Calde Professionali

Le vetrinette calde sono progettate per l'esposizione e il mantenimento ottimale di alimenti delicati come brioche, dolci, pasticceria fresca e stuzzichini. La struttura in plexiglass trasparente combinata con colonne in alluminio estruso anodizzato garantisce massima visibilità dei prodotti e un design elegante adatto a bar, pasticcerie e gelaterie.

I piani d'appoggio estraibili in acciaio inox AISI 304 assicurano igiene superiore e facilità di pulizia, mentre la protezione inferiore sempre in acciaio inox protegge la base da spruzzi e residui. Le due porte apribili verticalmente con maniglie in alluminio estruso rendono l'accesso ai prodotti rapido e pratico.

Struttura e caratteristiche principali

La struttura completamente trasparente in plexiglass valorizza l'esposizione dei dolci e stuzzichini, mentre i piani estraibili permettono una disposizione flessibile e una sanificazione completa in pochi minuti.

- Struttura in plexiglass trasparente per massima visibilità
- Colonne in alluminio estruso anodizzato
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox AISI 304

- 2 porte apribili verticalmente con maniglie in alluminio
- Protezione inferiore in acciaio inox AISI 304
- Vaschetta per l'acqua per mantenimento umidità

Riscaldamento e controlli

Il riscaldamento a bassa temperatura con termostato regolabile fino a un massimo di 70°C previene l'essiccamento di brioche e prodotti di pasticceria, mantenendoli soffici e appetitosi durante tutto il servizio.

- Termostato regolabile per controllo preciso
- Temperatura massima: 70°C
- Riscaldamento a bassa temperatura anti-essiccamento
- Vaschetta acqua per umidità costante
- Potenza: 450 Watt per consumi ridotti
- Alimentazione monofase standard

Specifiche tecniche

Compatta e leggera con soli 9,6 kg, questa vetrinetta calda si posiziona facilmente su qualsiasi banco senza ingombrare. I piani di dimensioni 512x295 mm offrono spazio sufficiente per brioche, mignon e stuzzichini.

- Potenza: 450 Watt
- Alimentazione: 1ph (monofase)
- Temperatura max: 70°C
- Dim. piano inferiore/superiore: 512x295 mm
- A: 492 mm | B: 300 mm | C: 560 mm | D: 332 mm | E: 395 mm
- Peso: 9,6 kg
- 2 porte apribili verticalmente

La vetrinetta calda con plexiglass trasparente e piani in acciaio inox AISI 304 rappresenta la soluzione ideale per pasticcerie, bar e gelaterie che vogliono esporre brioche, dolci e stuzzichini mantenendoli sempre perfetti. La combinazione di riscaldamento dolce, controllo umidità e design elegante la rende insostituibile nel servizio quotidiano.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	30.5
Lunghezza (cm)	56
Numero ripiani	2 ripiani
Profondità (cm)	33.2

Attributo	Valore
Temperatura °C	70
Tipologia	Da banco
Model Number for EPREL	30414602