

SKU: 2975793

TecFrigo

Espositore Da Banco Caldo Modello GASTROSERVICEDRY 1000C Contiene Bacinelle GN (tutti i formati GN H MAX. 10 cm)



Descrizione

Espositore da Banco Caldo

L'**espositore da banco caldo** è stato realizzato per la **conservazione e l'esposizione di antipasti caldi, verdure e carni cotte**. Completamente costruito in **acciaio inox**, combina eleganza, igiene e resistenza, rendendolo la soluzione ideale per *ristoranti, gastronomie, mense, self-service e punti caldi*.

Grazie al suo **riscaldamento statico** e alla **temperatura regolabile da +30°C a +70°C**, mantiene gli alimenti caldi e pronti al servizio, preservando le caratteristiche organolettiche e la morbidezza dei piatti esposti.

Struttura e materiali

La solida **struttura in acciaio inox** assicura lunga durata e facilità di pulizia, conforme agli standard igienici del settore alimentare. Il **coperchio curvo in vetro** garantisce protezione e visibilità dei prodotti, migliorandone la presentazione. L'espositore è compatibile con **bacinelle Gastronorm di tutti i formati** (non incluse), permettendo una grande versatilità d'uso.

- Struttura in acciaio inox per uso professionale
- Coperchio curvo in vetro di sicurezza
- Compatibilità universale con bacinelle GN (escluse)
- Design elegante e facilmente sanificabile
- Motore incorporato a basso consumo

Riscaldamento e controllo

Il sistema di **riscaldamento statico** assicura una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie per mantenere costante la temperatura degli alimenti durante il servizio. La **potenza di 1000 W** combinata con **alimentazione monofase 230 V / 50 Hz** offre prestazioni elevate con consumi contenuti. Il **motore incorporato** garantisce un funzionamento stabile e silenzioso.

- Riscaldamento statico per calore uniforme
- Regolazione della temperatura da +30 a +70 °C
- Motore incorporato per funzionamento costante
- Alimentazione monofase 230 V / 50 Hz
- Efficienza energetica con potenza 1000 W

Specifiche tecniche

- Temperatura di esercizio: +30 ÷ +70 °C
- Potenza: 1000 W
- Alimentazione: monofase 230 V / 50 Hz
- Struttura: acciaio inox
- Riscaldamento: statico
- Coperchio: curvo in vetro trasparente
- Compatibilità: bacinelle GN (escluse)
- Motore: incorporato
- Dimensioni: L 1023 × P 380 × H 238 mm
- Peso: 17 kg
- Certificazione: norma CE

L'**espositore da banco caldo in acciaio inox** è la soluzione ideale per la **presentazione di piatti caldi** in modo elegante e igienico. Grazie al **coperchio curvo in vetro, alla compatibilità GN e al riscaldamento statico**, offre una combinazione perfetta di prestazioni, semplicità d'uso e design professionale per l'ambiente gastronomico moderno.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	23.8
Lunghezza (cm)	102.3
Numero ripiani	1 ripiano
Profondità (cm)	38
Temperatura °C	30 / 70

Attributo	Valore
Tipologia	Da banco