

SKU: 2975797

TecFrigo

Espositore Da Banco Caldo Modello GASTROSERVICEDRY 1800C Contiene Bacinelle GN (tutti i formati GN H MAX. 10 cm)



Descrizione

Espositore da Banco Caldo

L'**espositore da banco caldo** è progettato per la **conservazione e l'esposizione di antipasti caldi, verdure e carni cotte**, mantenendo i piatti sempre alla temperatura perfetta per il servizio. La **struttura in acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e un design elegante, rendendolo ideale per **gastronomie, self-service, mense e buffet**.

Il **coperchio curvo in vetro** assicura un'eccellente visibilità dei prodotti esposti e protegge gli alimenti mantenendone l'umidità e la temperatura ottimale. Grazie al suo **sistema di riscaldamento statico** e al **motore incorporato**, l'espositore distribuisce in modo uniforme il calore, evitando sbalzi termici e garantendo un funzionamento silenzioso ed efficiente.

Struttura e Materiali

La **struttura interamente in acciaio inox** offre solidità, durata e facilità di pulizia, assicurando standard igienici elevati. Il **coperchio curvo in vetro** trasparente valorizza la presentazione dei cibi caldi, migliorando al tempo stesso la protezione e la praticità d'uso. Compatibile con **bacinelle Gastronorm (GN)** di qualsiasi formato (non incluse), consente una gestione flessibile dello spazio espositivo.

- Struttura in acciaio inox di alta qualità
- Coperchio curvo in vetro trasparente
- Compatibile con bacinelle GN di tutti i formati (escluse)

- Motore incorporato per riscaldamento stabile
- Design igienico e facilmente sanificabile

Riscaldamento e Controllo

Dotato di **riscaldamento statico**, l'espositore da banco garantisce un calore uniforme e costante su tutta la superficie. Il **termoregolatore** consente di mantenere la temperatura desiderata tra **+30°C e +70°C**, assicurando la conservazione ottimale dei piatti pronti. Con una **potenza di 1400 W** e alimentazione **monofase 230V/1/50Hz**, offre performance elevate con consumi ridotti.

- Riscaldamento statico uniforme e silenzioso
- Temperatura d'esercizio: +30 ÷ +70 °C
- Motore incorporato ad alta efficienza
- Potenza: 1400 W
- Alimentazione: monofase 230 V / 1 / 50 Hz

Specifiche Tecniche

- **Struttura:** acciaio inox
- **Riscaldamento:** statico
- **Motore:** incorporato
- **Coperchio:** curvo in vetro
- **Compatibilità:** bacinelle GN di tutti i formati (escluse)
- **Potenza:** 1400 W
- **Temperatura di esercizio:** +30 ÷ +70 °C
- **Alimentazione:** monofase 230 V / 1 / 50 Hz
- **Dimensioni:** L 1731 × P 380 × H 238 mm
- **Peso:** 25 kg

L'**espositore da banco caldo in acciaio inox con vetro curvo** rappresenta la scelta ideale per chi cerca una **vetrina calda professionale** dalle elevate prestazioni e dal design moderno. Affidabile, versatile e facile da pulire, è perfetto per la **presentazione e conservazione dei cibi caldi** in qualunque ambiente della ristorazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	23.8
Lunghezza (cm)	173.1
Numero ripiani	1 ripiano
Profondità (cm)	38

Attributo	Valore
Temperatura °C	30 / 70
Tipologia	Da banco