

SKU: 2975828

TecFrigo

Espositore\Vetrina Da Banco Caldo Modello TAPAS4GN-BM Contiene bacinelle GN1/3 Cm 32,5x17,6x4



Descrizione

Vetrina Espositiva da Banco Caldo

La **vetrina espositiva da banco caldo** è l'attrezzatura ideale per la **conservazione e la presentazione di alimenti caldi** come antipasti, contorni e snack pronti. Grazie alla sua **struttura in acciaio color silver**, combina robustezza e un design moderno, perfetto per gastronomie, bar, buffet e ristorazione self-service.

Dotata di un efficiente **sistema di riscaldamento a bagnomaria**, la vetrina mantiene una temperatura stabile e uniforme, evitando il disseccamento degli alimenti e preservandone la qualità. Il **vetro curvo non apribile** e le **porte scorrevoli posteriori** permettono un accesso pratico al piano di esposizione, garantendo al contempo la migliore visibilità dei prodotti per il cliente.

Struttura e Materiali

Costruita con **materiali di alta qualità**, la vetrina è interamente realizzata in **acciaio verniciato color silver**, che assicura igiene, durabilità e una manutenzione semplice. La combinazione di **vetro curvo frontale** e **porte scorrevoli posteriori** consente un'esposizione elegante e funzionale. È compatibile con **bacinelle Gastronorm GN 1/3** (cm 32,5 x 17,6 x 4), non incluse nella dotazione standard.

- Struttura in acciaio verniciato color silver
- Compatibile con bacinelle GN 1/3 (32,5 x 17,6 x 4 cm)
- Vetro curvo non apribile

- Porte scorrevoli posteriori per servizio rapido
- Luce interna protetta per una migliore visibilità

Riscaldamento e Controllo

Il sistema di **riscaldamento a bagnomaria** mantiene i cibi caldi in modo delicato, evitando il contatto diretto con le resistenze e riducendo al minimo il rischio di surriscaldamento. La temperatura operativa varia da **+30°C a +60°C**, perfetta per la conservazione di piatti pronti. La **potenza di 600 W** garantisce efficienza energetica e prestazioni costanti, mentre l'alimentazione **monofase 230V/1/50Hz** la rende compatibile con la maggior parte delle installazioni.

- Riscaldamento a bagnomaria per calore uniforme
- Temperatura regolabile: +30 ÷ +60 °C
- Potenza: 600 W
- Alimentazione: monofase 230 V / 1 / 50 Hz
- Funzionamento silenzioso e sicuro

Specifiche Tecniche

- **Struttura:** acciaio verniciato silver
- **Riscaldamento:** a bagnomaria
- **Potenza:** 600 W
- **Temperatura di esercizio:** +30 ÷ +60 °C
- **Bacinelle compatibili:** GN 1/3 (cm 32,5 x 17,6 x 4) - escluse
- **Vetro:** curvo non apribile
- **Porte:** scorrevoli posteriori
- **Luce interna:** protetta
- **Alimentazione:** monofase 230 V / 1 / 50 Hz
- **Dimensioni:** L 820 × P 380 × H 255 mm
- **Peso:** 14 kg

La **vetrina espositiva da banco caldo silver** è una soluzione compatta, funzionale e raffinata per la **presentazione dei cibi caldi**. Il riscaldamento a bagnomaria, unito alla struttura in acciaio e al vetro curvo, garantisce elevate prestazioni e un'ottima resa estetica, rendendola un complemento indispensabile per ogni ambiente professionale di ristorazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	25.5
Lunghezza (cm)	82
Numero ripiani	1 ripiano

Attributo	Valore
Profondità (cm)	38
Temperatura °C	30 / 60
Tipologia	Da banco