

SKU: 2975883

TecFrigo

Espositore Da Banco Caldo Modello GRANTAPAS2GN-BM Contiene bacinelle GN1/3 e GN1/1



Descrizione

Vetrina Espositiva da Banco Calda

La **vetrina espositiva da banco calda** è progettata per la **conservazione e l'esposizione di piatti caldi** come antipasti, contorni e pietanze pronte, mantenendo la temperatura costante e un aspetto invitante. Realizzata in **acciaio inox** con **finitura color silver**, coniuga robustezza, funzionalità e un'estetica moderna, ideale per gastronomie, self-service, mense e punti caldi.

Il **riscaldamento a bagnomaria** garantisce una distribuzione omogenea del calore e previene il disseccamento dei cibi, mantenendone al tempo stesso la fragranza e la qualità. Il **vetro curvo non apribile** con **porte scorrevoli posteriori** assicura una perfetta visuale dei prodotti e facilita le operazioni di servizio. La **luce protetta** e il **ripiano superiore** rendono l'esposizione elegante e funzionale.

Struttura e Materiali

La **struttura interamente in acciaio inox** garantisce igiene, durata e facilità di pulizia. Il design compatto e solido ottimizza lo spazio espositivo, mentre le **porte scorrevoli** consentono un accesso pratico per il personale di servizio. Compatibile con **bacinelle Gastronorm GN 1/3 (32,5×17,6×6,5 cm)** e **GN 1/1 (53×32,5×6,5 cm)**, offre ampia flessibilità d'uso in base alle esigenze operative.

- Struttura in acciaio inox con finitura silver
- Vetro curvo non apribile per una migliore visibilità

- Porte scorrevoli posteriori per un servizio pratico
- Ripiano superiore per ulteriore spazio espositivo
- Luce interna protetta per valorizzare i prodotti

Riscaldamento e Controllo

Il sistema di **riscaldamento a bagnomaria** mantiene una temperatura costante da **+30°C a +60°C**, ideale per esporre e servire alimenti caldi in sicurezza. Con una **potenza di 1200 W** e alimentazione **monofase 230V/1/50Hz**, la vetrina garantisce prestazioni affidabili e consumi contenuti, rispettando la **classe climatica C** per efficienza energetica.

- Riscaldamento a bagnomaria per un calore uniforme
- Temperatura di esercizio: +30 ÷ +60 °C
- Potenza: 1200 W
- Alimentazione: monofase 230 V / 1 / 50 Hz
- Classe climatica: C

Specifiche Tecniche

- **Struttura:** acciaio inox color silver
- **Riscaldamento:** a bagnomaria
- **Potenza:** 1200 W
- **Alimentazione:** monofase 230 V / 1 / 50 Hz
- **Temperatura di esercizio:** +30 ÷ +60 °C
- **Bacinelle compatibili:** GN 1/3 e GN 1/1 (non incluse)
- **Vetro:** curvo non apribile
- **Porte:** posteriori scorrevoli
- **Luce interna:** protetta
- **Ripiano superiore:** incluso
- **Dimensioni:** L 780 × P 603 × H 441 mm
- **Peso:** 23 kg
- **Classe climatica:** C

La **vetrina espositiva da banco calda in acciaio inox silver** è la soluzione ideale per mantenere i cibi caldi in modo efficiente e professionale. Il sistema a bagnomaria, la luce protetta e il vetro curvo la rendono perfetta per chi desidera combinare praticità, estetica e qualità nella presentazione dei propri prodotti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	44.1
Lunghezza (cm)	78

Attributo	Valore
Numero ripiani	1 ripiano
Profondità (cm)	60.3
Temperatura °C	30 / 60
Tipologia	Da banco