

SKU: 2975884

## TecFrigo

# Espositore Da Banco Caldo Modello GRANTAPAS3GN-BM Contiene bacinelle GN1/3 e GN1/1



## Descrizione

### Espositore Caldo da Banco

L'**espositore caldo da banco** è la soluzione professionale ideale per la **conservazione e l'esposizione di piatti caldi** come primi, contorni e antipasti. Realizzato interamente in **acciaio inox color silver**, combina robustezza, igiene e un design moderno, perfetto per **gastronomie, mense e buffet self-service**.

Grazie al **sistema di riscaldamento a bagnomaria**, la vetrina mantiene una temperatura costante tra **+30°C e +60°C**, evitando che gli alimenti si seccino o perdano qualità. Il **vetro curvo non apribile** con **porte scorrevoli posteriori** assicura la massima visibilità dei prodotti esposti e un servizio pratico e sicuro. La **luce protetta** integrata valorizza ulteriormente la presentazione dei cibi caldi.

### Struttura e Materiali

L'espositore è costruito con una **struttura in acciaio inox silver** che garantisce solidità e facile pulizia. È compatibile con **bacinelle Gastronorm GN 1/3 (32,5×17,6×6,5 cm)** e **GN 1/1 (53×32,5×6,5 cm)**, non incluse, offrendo versatilità nella disposizione dei cibi. Il **ripiano**

**superiore** aggiunge spazio espositivo, mentre la configurazione compatta lo rende adatto anche ai banconi con spazio limitato.

- Struttura in acciaio inox color silver
- Compatibilità con bacinelle GN 1/3 e GN 1/1 (non incluse)
- Vetro curvo non apribile per esposizione chiara e sicura
- Porte scorrevoli posteriori per un servizio agevole
- Ripiano superiore integrato per ulteriore capacità
- Luce protetta per valorizzare i prodotti esposti

## Riscaldamento e Controllo

Il sistema di **riscaldamento a bagnomaria** mantiene uniforme la temperatura, ideale per conservare i cibi caldi senza bruciarli. Con una **potenza di 1800 W** e alimentazione **monofase 230V/1/50Hz**, garantisce efficienza energetica e prestazioni costanti. L'apparecchiatura rientra nella **classe energetica C**, offrendo un equilibrio tra potenza e risparmio.

- Riscaldamento a bagnomaria per calore costante e delicato
- Temperatura di esercizio: +30 ÷ +60 °C
- Potenza: 1800 W
- Alimentazione: monofase 230 V / 1 / 50 Hz
- Classe energetica: C

## Specifiche Tecniche

- **Struttura:** acciaio inox color silver
- **Riscaldamento:** a bagnomaria
- **Potenza:** 1800 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:** scorrevoli posteriori
- **Luce interna:** protetta
- **Ripiano superiore:** incluso
- **Dimensioni:** L 1105 × P 603 × H 441 mm
- **Peso:** 31 kg
- **Classe energetica:** C

L'**espositore caldo da banco silver** è una soluzione professionale che unisce efficienza termica, praticità ed eleganza. Grazie al riscaldamento a bagnomaria, alla luce protetta e alla struttura in acciaio inox, garantisce una **presentazione dei cibi caldi sempre perfetta** con consumi contenuti e lunga durata nel tempo.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	44.1
Lunghezza (cm)	110.5
Numero ripiani	1 ripiano
Profondità (cm)	60.3
Temperatura °C	30 / 60
Tipologia	Da banco