

SKU: 2975885

TecFrigo

Espositore Da Banco Caldo Modello GRANTAPAS4GN-BM Contiene bacinelle GN1/3 e GN1/1



Descrizione

Espositore da Banco Caldo

L'**espositore da banco caldo** è una soluzione professionale ideale per **conservare e presentare piatti caldi** come gastronomia, antipasti, contorni e menù pronti. Realizzato interamente in **acciaio inox color silver**, unisce robustezza, eleganza e igiene, adattandosi perfettamente a **gastronomie, mense, self-service e buffet**.

Grazie al **sistema di riscaldamento a bagnomaria**, mantiene una temperatura costante tra **+30°C e +60°C**, evitando che i cibi si seccino o perdano la loro consistenza naturale. Il **vetro curvo non apribile** e le **porte scorrevoli posteriori** garantiscono una perfetta visibilità dei prodotti esposti e un accesso comodo e sicuro durante il servizio. La **luce protetta** e il **ripiano superiore** esaltano ulteriormente la presentazione dei cibi caldi.

Struttura e Materiali

La **struttura in acciaio inox verniciato silver** assicura solidità, igiene e lunga durata. L'espositore 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. L'ampio **ripiano superiore** offre spazio aggiuntivo per utensili o accessori, mentre

le **porte scorrevoli posteriori** rendono il servizio rapido e funzionale.

- Struttura interamente in acciaio inox color silver
- Compatibilità con bacinelle GN 1/3 e GN 1/1 (non incluse)
- Vetro curvo non apribile per una perfetta visibilità
- Porte scorrevoli posteriori per un accesso facilitato
- Luce protetta per esposizione sicura e luminosa
- Ripiano superiore integrato per supporto e presentazione

Riscaldamento e Controllo

Il **riscaldamento a bagnomaria** assicura una distribuzione omogenea del calore, mantenendo la temperatura stabilmente tra **+30°C e +60°C**. Il metodo a bagnomaria evita la disidratazione degli alimenti e garantisce una tenuta termica ottimale. Con una **potenza di 2400 W** e alimentazione **monofase 230V/1/50Hz**, offre prestazioni elevate con consumi contenuti, rispettando la **classe energetica C**.

- Riscaldamento a bagnomaria per calore uniforme e delicato
- Temperatura di esercizio: +30 ÷ +60 °C
- Potenza: 2400 W
- Alimentazione: monofase 230 V / 1 / 50 Hz
- Classe energetica: C

Specifiche Tecniche

- **Struttura:** acciaio inox color silver
- **Riscaldamento:** a bagnomaria
- **Potenza:** 2400 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 1425 × P 603 × H 441 mm
- **Peso:** 40 kg
- **Classe energetica:** C

L'**espositore da banco caldo silver** unisce efficienza, estetica e praticità in un'unica soluzione professionale. Il sistema a bagnomaria e la struttura in acciaio inox assicurano la **migliore conservazione dei cibi caldi** e un aspetto sempre curato sull'area di servizio. È la scelta ideale per chi cerca **prestazioni affidabili e risparmio energetico** con una presentazione impeccabile.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	44.1
Lunghezza (cm)	142.5
Numero ripiani	1 ripiano
Profondità (cm)	60.3
Temperatura °C	30 / 60
Tipologia	Da banco