

SKU: 2975944

TecFrigo

Espositore Da Banco caldo Modello CHEF 1 DRY predisposto per bacinelle GN1/1, GN1/2, GN 1/3e GN 2/3



Descrizione

Espositore da Banco Caldo

L'**espositore da banco caldo** è progettato per la **conservazione e presentazione di antipasti caldi, verdure e piatti pronti**, mantenendo costantemente la temperatura ideale per la somministrazione. Costruito in **acciaio inox**, offre resistenza, igiene e durata nel tempo, risultando ideale per **gastronomie, buffet, self-service e ristorazione professionale**.

Grazie al sistema di **riscaldamento controllato** con centralina elettronica integrata, questo espositore assicura il mantenimento uniforme della temperatura impostata, evitando sprechi energetici. L'**illuminazione interna con spot di serie** valorizza i prodotti esposti, rendendoli visivamente più appetitosi e facilmente identificabili.

Struttura e Design

La **struttura in acciaio inox** conferisce eleganza, solidità e semplicità di pulizia, elementi fondamentali per un utilizzo quotidiano in ambienti professionali. Il **cassetto frontale per l'inserimento dell'acqua** facilita la gestione del sistema a umidità controllata, indispensabile per mantenere la morbidezza e la qualità degli alimenti caldi più delicati.

- Struttura realizzata in acciaio inox resistente e igienico
- Design compatto e professionale per banchi gastronomici
- Illuminazione interna con spot a luce di serie
- Cassetto frontale per riempimento acqua e vaporizzazione
- Centralina elettronica integrata per gestione termica

Riscaldamento e Controllo

Il dispositivo dispone di una **centralina elettronica** che consente la regolazione precisa della temperatura, impostabile tra **+30°C e +60°C**. L'illuminazione interna, combinata con la riserva d'acqua, garantisce un riscaldamento uniforme che preserva la consistenza e la freschezza degli alimenti. Con la sua **potenza di 850 W** e alimentazione **monofase 230V / 1 / 50 Hz**, l'espositore unisce prestazioni elevate e consumi contenuti.

- Temperatura di esercizio: +30 ÷ +60 °C
- Centralina elettronica per controllo costante del calore
- Illuminazione interna con spot di serie
- Cassetto per inserimento acqua per mantenimento umidità
- Potenza: 850 W
- Alimentazione: monofase 230 V / 1 / 50 Hz

Specifiche Tecniche

- **Struttura:** acciaio inox
- **Temperatura di esercizio:** +30 ÷ +60 °C
- **Riscaldamento:** controllato elettronicamente
- **Illuminazione:** spot interni di serie
- **Centralina:** elettronica integrata
- **Cassetto acqua:** incorporato per vaporizzazione
- **Potenza:** 850 W
- **Alimentazione:** monofase 230 V / 1 / 50 Hz
- **Dimensioni:** L 397 × P 793 × H 530 mm
- **Peso:** 37 kg

L'**espositore da banco caldo in acciaio inox** è la scelta ideale per chi cerca un equilibrio tra **funzionalità, eleganza e praticità**. Con il suo design compatto, la centralina elettronica e l'illuminazione integrata, rappresenta la soluzione perfetta per mantenere i cibi caldi visivamente accattivanti e sempre pronti al servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	53
Lunghezza (cm)	39.7
Numero ripiani	2 ripiani
Profondità (cm)	79.3
Temperatura °C	30 / 60
Tipologia	Da banco