

SKU: 2975947

TecFrigo

Espositore Da Banco caldo Modello CHEF 4 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 l'esposizione di antipasti caldi, verdure e piatti pronti**. Grazie alla **struttura in acciaio inox** e alla **centralina elettronica di controllo**, offre massima igiene, efficienza e sicurezza, diventando uno strumento indispensabile per gastronomie, buffet e ristorazione professionale.

Il sistema di riscaldamento è regolabile tra **+30°C e +60°C**, permettendo di mantenere costante la temperatura dei cibi caldi, preservandone fragranza e qualità. L'**illuminazione interna con spot di serie** valorizza i prodotti esposti, aumentando la loro visibilità e rendendo la presentazione elegante e accattivante.

Struttura e Materiali

La **struttura interamente in acciaio inox** assicura solidità, lunga durata e facilità di pulizia. Grazie al **cassetto frontale per inserimento acqua**, questo espositore gestisce il livello di umidità necessario per mantenere i cibi caldi e morbidi, evitando che si asciughino durante il servizio. Le sue dimensioni compatte lo rendono adatto a banchi gastronomici e linee self-service professionali.

- Struttura in acciaio inox robusta e igienica
- Design professionale e facile da pulire
- Illuminazione interna con spot di serie
- Cassetto per inserimento acqua per umidificazione controllata

- Controllo elettronico delle impostazioni tramite centralina

Riscaldamento e Controllo

Il sistema di riscaldamento è gestito da una **centralina elettronica** che consente di impostare e mantenere la temperatura desiderata con precisione. L'**alimentazione monofase 230V/1/50Hz** assicura compatibilità con la maggior parte degli impianti elettrici professionali, mentre la **potenza di 3300 W** garantisce prestazioni elevate e stabili anche in caso di uso continuativo. L'illuminazione interna crea un effetto visivo ideale per la presentazione dei prodotti esposti.

- Riscaldamento controllato elettronicamente
- Temperatura impostabile da +30°C a +60°C
- Illuminazione interna con spot luce di serie
- Cassetto per inserimento acqua e vapore integrato
- Potenza: 3300 W
- Alimentazione: monofase 230 V / 1 / 50 Hz

Specifiche Tecniche

- **Struttura:** acciaio inox
- **Temperatura di esercizio:** +30 ÷ +60 °C
- **Controllo:** centralina elettronica
- **Illuminazione:** interna con spot di serie
- **Cassetto acqua:** integrato per mantenere l'umidità
- **Potenza:** 3300 W
- **Alimentazione:** monofase 230 V / 1 / 50 Hz
- **Dimensioni:** L 1407 × P 793 × H 530 mm
- **Peso:** 92 kg

L'**espositore da banco caldo** in acciaio inox rappresenta la combinazione perfetta di **efficienza, praticità e design professionale**. Dotato di una centralina elettronica precisa, di illuminazione integrata e di un sistema di umidificazione interno, garantisce la **conservazione ottimale dei cibi caldi** con consumi energetici contenuti e prestazioni affidabili nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	53
Lunghezza (cm)	140.7
Numero ripiani	2 ripiani
Profondità (cm)	79.3

Attributo	Valore
Temperatura °C	30 / 60
Tipologia	Da banco