

Cod: 10374235122933

Espositore caldo da banco 55,4x36,1x31,1h cm vetri dritti 35 lt +30 +90 °C



Descrizione

Tenere in caldo i tuoi piatti in una vetrina elegante e dal design funzionale si può, con Ristoattrezzature. Servi solo prodotti da forno fragranti acquistando l'**espositore caldo da banco** con vetri dritti sul nostro sito.

Avrai un prodotto di qualità e performante, ideale per offrire solo il meglio alla tua clientela e sempre alla temperatura giusta.

La vetrina da banco riscaldata, infatti, è fondamentale in **gastronomie, rosticcerie e bar** e permette di mantenere intatta la qualità delle tue preparazioni.

Design e funzionamento

La **vetrina calda da banco** Ristoattrezzature misura **55,4x36,1x31,1h cm** ed è dotata di un design elegante ed essenziale grazie ai suoi vetri dritti.

Completamente trasparente, la vetrina permette una visione completa degli alimenti consentendo

una presentazione invitante per la clientela.

Realizzata in acciaio inox e vetro, assicura **robustezza e ottime performance** ideale per mantenere in caldo **panini, pizzette, cibi fritti e cucinati**.

All'interno è **dotata di 1 griglia cromata fissa e non regolabile ed una griglia intermedia**, mentre l'uso è consentito attraverso **1 porta battente sul lato frontale e 1 porta battente sul lato utente**.

La capacità massima di questo espositore è di **35 lt** mentre la **temperatura di esercizio** è regolabile tra i **+30 e i +90 °C**.

La gradazione si può impostare attraverso una manopola collocata posteriormente insieme all'interruttore ON/OFF.

L' alimentazione è elettrica con una potenza di 0.80 kW

Pulizia e manutenzione

La vetrina calda va attentamente **pulita quotidianamente**. Brioche e pizzette lasciano costantemente briciole che possono bruciarsi e causare cattivo odore.

Per facilitare queste operazioni **la vetrina è dotata di cassetto raccogli briciole** facilmente estraibile ed igienizzabile. Ugualmente **rimovibili sono le griglie di supporto e il ripiano in vetro**.

Per la pulizia di queste superfici è necessario non impiegare detergenti corrosivi che graffiano la superficie in acciaio, è sufficiente un panno umido ed un detergente sgrassante delicato.

Perché è il prodotto che fa per te

Gli espositori professionali, di alta qualità, progettati ad hoc per garantire massima igiene e pulizia, sono molto più **rassicurati per la clientela**. Vedere un banco ordinato e le pietanze ben protette da agenti esterni conferisce **sicurezza e professionalità**.

Gustare cornetti o pizzette sempre alla giusta temperatura, senza doverli riscaldare in microonde, permette di offrire **un prodotto più fragrante**. **La vetrina calda da banco**, inoltre, è un modulo espositivo e funzionale che, diversamente da altri sistemi di riscaldamento, **dona un calore uniforme**. Riuscirai così a mantenere sempre la temperatura dei piatti costante.

Questo modello da appoggio, inoltre, ti dà la possibilità di **posizionarla** tranquillamente **sul banco**, è **pratica e comoda**. Spostala facilmente in base alle tue esigenze, i piedini di appoggio offrono grande stabilità.

La sua **versatilità** consente di ospitare pietanze diverse: dai piatti caldi della gastronomia alle pizzette e i panini del fast food. **Ideale per essere impiegata in ogni contesto di ristorazione**.

Scopri di più nella scheda tecnica e contattaci se hai bisogno di ulteriori informazioni.

Dimensioni

Dimensioni esterne	554x361x311 mm
Dimensioni imballo	624x442x362 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	35 Lt
Potenza Elettrica	0.80 kW
Temperatura d'esercizio	+30 +90 °C

Equipaggiamento standard

In dotazione	1 griglia cromata non regolabile.
--------------	-----------------------------------