



Vetrina per hamburger h110_222

Vetrina con ripiano inclinato e termostato, temperatura 30 - 90°C. Dimensioni: L 35 x P 70,7 x H 43 cm.

La vetrina riscaldata per hamburger H110_222 è un'attrezzatura professionale indispensabile per tutte le attività del settore Horeca che desiderano mantenere alla giusta temperatura e in perfetta esposizione hamburger, panini e snack caldi. Realizzata in acciaio inox verniciato, garantisce solidità, igiene e resistenza all'uso intensivo, caratteristiche fondamentali per bar, fast food, mense aziendali e ristorazione veloce.

È dotata di un ripiano inclinato per lo stoccaggio che favorisce la visibilità dei prodotti, e di un ripiano inferiore riscaldato mediante resistenza, che mantiene gli alimenti caldi senza comprometterne la qualità. La temperatura sotto le lampade da 30 W può essere regolata tra 30°C e 90°C grazie al termostato integrato, permettendo un controllo preciso del calore in base al tipo di alimento esposto.

La struttura è compatta ma funzionale: con una larghezza di soli 350 mm, si adatta facilmente a qualsiasi banco o spazio operativo, mentre la regolazione della larghezza dei corridoi interni permette di organizzare i prodotti in modo efficiente, anche in base alle dimensioni dei panini o snack.

Ordina ora la vetrina riscaldata H110_222 per ottimizzare l'esposizione e il servizio dei tuoi prodotti caldi! Per grandi quantità richiedi subito un preventivo personalizzato.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura: Acciaio inox verniciato
- Ripiano superiore: Inclinato per stoccaggio ed esposizione
- Ripiano inferiore: Riscaldato con resistenza
- Temperatura sotto lampade: da 30°C a 90°C

● Lampade riscaldanti: Potenza 30 W
● Regolazione temperatura: Tramite termostato
● Regolazione spazi interni: Larghezza dei corridoi adattabile
● Alimentazione: 230 V – 50 Hz
● Potenza complessiva: 430 W
● Dimensioni: L 35 x P 70,7 x H 43 cm

● Peso: 16 kg

Benefici per l'utente:

- Mantiene: gli hamburger e gli snack alla temperatura ideale.
- Migliora: l'estetica del banco grazie al ripiano inclinato.
- Facile: da utilizzare con controllo preciso del calore.
- Ingombro: ridotto, perfetta per banchi con spazi limitati.

Struttura in acciaio inox igienica e duratura nel tempo.
Minigiocattolo in acciaio inox igienico e duratura nel tempo.
Quando scegli una vetrina riscaldata da banco per il tuo locale Horeca, valuta sempre attentamente la quantità di prodotti da esporre e la tipologia di alimenti da mantenere caldi.

Le dimensioni compatte come quelle del modello H110_222 sono ideali per ambienti con poco spazio a disposizione ma con esigenze di servizio rapido.

La presenza di un termostato regolabile è fondamentale per garantire il rispetto delle temperature ottimali e quindi la sicurezza alimentare. Infine, materiali come l'acciaio inox assicurano durabilità, facilità di pulizia e igiene, indispensabili in ogni ambiente professionale.

Vetrina riscaldata hamburger horeca, vetrina calda acciaio inox bar, espositore panini caldi ristorazione veloce, vetrina riscaldante per snack caldi, vetrina professionale fast food.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

Vetrina per hamburger h110_222

