



Vetrina riscaldata per fast food h110_225

Vetrina con ripiano riscaldato e termostato, potenza 490 W. Dimensioni: L 55 x P 70,7 x H 43 cm.

La vetrina riscaldata per fast food H110_225 è un'attrezzatura compatta ed efficiente, ideale per l'esposizione e il mantenimento alla giusta temperatura di hamburger, snack e panini pronti al consumo. Pensata per l'uso interno in ambienti professionali come fast food, bar, cucine self-service e mense, è costruita in acciaio inossidabile verniciato, garanzia di igiene, robustezza e lunga durata nel tempo.

Il design prevede un ripiano superiore inclinato per lo stoccaggio e la visibilità ottimale dei prodotti, mentre il ripiano inferiore riscaldato con resistenza mantiene costante la temperatura di servizio. La lampada da 30 W contribuisce al mantenimento del calore, con un intervallo di temperatura regolabile tra 30°C e 90°C, facilmente controllabile tramite termostato integrato.

Grazie alla regolazione della larghezza dei corridoi, la vetrina si adatta a diversi formati di prodotto, rendendo l'organizzazione interna estremamente flessibile. Con una larghezza di 550 mm, offre maggiore superficie utile rispetto ai modelli più compatti, senza rinunciare alla praticità e all'ingombro contenuto.

Scegli la vetrina H110_225 per mantenere i tuoi prodotti caldi e pronti al servizio! Ordina subito o richiedi un preventivo per grandi quantità.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura: Acciaio inossidabile verniciato
- Ripiano superiore: Inclinato per migliore esposizione
- Ripiano inferiore: Riscaldato con resistenza
- Temperatura sotto lampada: Regolabile da 30°C a 90°C
- Lampada riscaldante: 1 x 30 W
- Controllo temperatura: Termostato integrato

È un
regolazione
Alimentazione: 230 V – 50 Hz
Potenza totale: 490 W
Dimensioni: L 55 x P 70,7 x H 43 cm
Peso: 22 kg

- Benefici per l'utente:
- Mantiene: snack e panini caldi e pronti per il servizio.
 - Ripiano: inclinato che migliora la visibilità del prodotto.
 - Regolazione: semplice della temperatura tramite termostato.
 - Maggiore: superficie utile grazie ai 550 mm di larghezza.
 - Facile: da pulire e resistente grazie all'acciaio inox verniciato.

Mini guida all'acquisto: La scelta della vetrina riscaldata ideale dipende dallo spazio disponibile sul banco, dalla quantità di prodotti da mantenere caldi e dalla frequenza di utilizzo.

Il modello H110_225 offre un ottimo equilibrio tra dimensioni compatte e capacità operativa, ideale per locali medio-piccoli con un buon volume di vendita.

La regolazione della temperatura tramite termostato è fondamentale per garantire la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto servito, mentre la struttura in acciaio inox verniciato assicura una lunga durata e resistenza all'usura quotidiana.

Vetrina riscaldata per fast food, vetrina calda snack bar, vetrina hamburger inox verniciato, scaldavivande da banco professionale, vetrina calda panini horeca.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

Vetrina riscaldata per fast food h110_225

Vetrina riscaldata per
fast food h110_225

