Cod: 9838023333428

Vetrina calda da banco 67,8×56,5×68,6h cm vetro dritto 4 lati in vetro bianca 120 lt +30 +90 °C



Descrizione

La **vetrina calda da banco professionale** per fast food è un'attrezzatura progettata per tutte le attività di ristorazione che desiderano conservare al caldo i loro prodotti alimentari. **Particolarmente indicata per gastronomie, rosticcerie, fast food e ristoranti**.

Puoi collocare facilmente la **vetrina calda da banco professionale** di Ristoattrezzature e creare un'area di lavoro pratica e funzionale.

Offri alla clientela prodotti gustosi e fragranti con la nostra vetrina da banco dedicata a piccole e medie attività. **Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica**.

Design e funzionamento

Il design della **vetrina calda da banco professionale** per bar e rosticcerie è pulito ed essenziale. La costruzione è realizzata in metallo e acciaio inox e monta lungo i 4 lati dei vetri dritti per esporre al meglio gli alimenti: dai primi piatti ai dolciumi. I **vetri posteriori sono scorrevoli** per permettere un facile accesso e **l'illuminazione interna è a Led**.

Le **dimensioni esterne della vetrina calda da banco professionale per ristoranti** sono di 67,8x56,5x68,6h cm, la capacità totale è di **120 litri** e l'alimentazione è elettrica con un voltaggio di 230 V e una potenza elettrica di 1.1 kW.

In dotazione trovi **3 pratiche griglie cromate removibili** per garantire massima igiene e una migliore gestione dello spazio interno.

Imposta facilmente la **temperatura di esercizio tra +30 +90 °C** con la manopola graduata installata nella parte posteriore del dispositivo.

Scegli l'attrezzatura professionale ideale per la tua attività e garantisci un servizio sempre al top alla clientela.

Pulizia e manutenzione

Design compatto e facilità nella pulizia fanno della **vetrina calda da banco professionale** per rosticceria un elemento indispensabile per ogni settore della ristorazione.

Prenditi cura della tua attrezzatura professionale procedendo ad una costante pulizia di ogni sua parte, interna ed esterna. Vediamo come.

Per sicurezza, prima di procedere, **ricordati di spegnere l'apparecchiatura** quindi procedi alla rimozione di alimenti e griglie al suo interno e inizia a pulire la struttura con:

- **spugna non abrasiva**
- **detergente delicato**.

Segui lo stesso procedimento per la pulizia dei vetri.

Perché è il prodotto che fa per te

La **vetrina calda da banco professionale** per ristoranti è progettata per offrire ad un minimo ingombro elevate performance. Tieni al caldo per i clienti panini, toast, primi piatti e crostate e ingolosiscili con un dispositivo che metta in evidenza i tuoi prodotti.

Una struttura **compatta, versatile e molto pratica** indispensabile in cucina. **Ristoattrezzature in catalogo propone diversi modelli** e diverse misure di vetrine per esporre al meglio gli alimenti e velocizzare il servizio. Griglie interne regolabili e piedini regolabili al fondo si adattano ad ogni esigenza.

Scegli la misura ideale e aggiungi funzionalità al tuo ristorante.

Sfoglia il nostro catalogo online per saperne di più.

Dimensioni

Dimensioni esterne	678x565x686 mm
Dimensioni imballo	745x630x720 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	120 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso netto	35 kg
Potenza Elettrica	1.1 kW
Temperatura d'esercizio	+30 +90 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	3 griglie cromate removibili e illuminazione interna a LED.