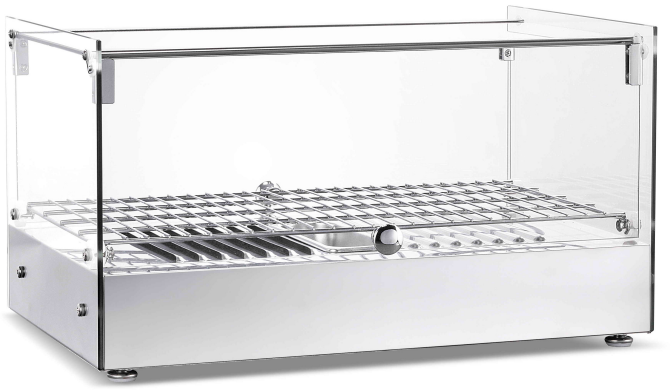
Bacalhau: 10374235122933

Vitrine aquecida de balcão 55,4 × 36,1 × 31,1 h cm, vidros retos, 35 litros, +30 +90 °C



Descrição

Manter os seus pratos quentes numa vitrina elegante e com um design funcional é possível, com a Ristoattrezzature. Sirva apenas produtos de padaria perfumados, adquirindo**o expositor aquecido de balcão** com vidros retos no nosso site.

Terá um produto de qualidade e de alto desempenho, ideal para oferecer apenas o melhor aos seus clientes e sempre à temperatura certa.

A vitrina aquecida de balcão é, de facto, essencial em **lojas de gastronomia, churrascarias e bares**, e permite manter intacta a qualidade das suas preparações.

Design e funcionamento

A **vitrina aquecida de balcão** da Ristoattrezzature mede **55,4 x 36,1 x 31,1 h cm** e apresenta um design elegante e minimalista graças aos seus vidros retos.

Totalmente transparente, a vitrina permite uma visão completa dos alimentos, proporcionando uma apresentação apelativa para os clientes.

Fabricada em aço inoxidável e vidro, garante **robustez** e **um excelente desempenho**, sendo ideal para manter quentes **sanduíches, pizzas pequenas, alimentos fritos e cozinhados**.

No interior, está **equipada com uma grelha cromada fixa e não ajustável e uma grelha intermédia**, sendo o acesso permitido através de **uma porta de batente na parte frontal e** de **uma porta de batente no lado do utilizador**.

A capacidade máxima deste expositor é de **35 litros**, enquanto a **temperatura de funcionamento** é regulável entre **+30 e +90 °C**.

A regulação da temperatura pode ser efetuada através de um botão situado na parte traseira, juntamente com o interruptor ON/OFF.

A alimentação é elétrica, com uma potência de 0,80 kW

Limpeza e manutenção

A vitrina aquecida deve ser cuidadosamente **limpa diariamente**. Os brioches e as mini-pizzas deixam constantemente migalhas que podem queimar e causar mau cheiro.

Para facilitar estas operações, **a vitrina está equipada com uma gaveta recolhedora de migalhas** facilmente removível e higienizável. **As grelhas de suporte e o tabuleiro de vidro** também **são removíveis**.

Para a limpeza destas superfícies, não se devem utilizar detergentes corrosivos que risquem a superfície de aço; basta um pano húmido e um detergente desengordurante suave.

Porque é o produto ideal para si

Os expositores profissionais, de alta qualidade, concebidos especificamente para garantir a máxima higiene e limpeza, transmitem muito mais **confiança aos clientes**. Ver um balcão organizado e os alimentos bem protegidos de agentes externos transmite **segurança e profissionalismo**.

Saborear croissants ou mini-pizzas sempre à temperatura certa, sem ter de os aquecer no micro-ondas, permite oferecer **um produto mais aromático**. Além disso,**a vitrina aquecida de balcão** é um módulo de exposição funcional que, ao contrário de outros sistemas de aquecimento, **proporciona um calor uniforme**. Assim, conseguirá manter sempre constante a temperatura dos pratos.

Este modelo de apoio permite-lhe, além disso, **colocá-la** facilmente **no balcão**, sendo **prático e confortável**. Desloque-a facilmente de acordo com as suas necessidades; os pés de apoio proporcionam grande estabilidade.

A sua **versatilidade** permite apresentar diversos pratos: desde pratos quentes da gastronomia até mini-pizzas e sanduíches de fast food. **Ideal para ser utilizada em qualquer contexto de restauração**.

Descubra mais na ficha técnica e contacte-nos se precisar de mais informações.

Dimensões

Dimensões da embalagem	624x442x362 mm
Dimensões exteriores	554x361x311 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade	35 Lt
Peso com embalagem	14 kg
Peso líquido	10 kg
Potência elétrica	0,80 kW
Temperatura de funcionamento	+30 +90 °C

Equipamento de série

Incluído na embalagem	1 grelha cromada não ajustável.