

Vetrinetta per brioches riscaldata

La vetrina è stata concepita, progettata e sperimentata per l'esposizione di prodotti di pasticceria da forno, brioches, croissants ,muffins. Caratteristica peculiare è il design dalla forma ovale tondeggiante, allo scopo di ottenere una migliore valorizzazione del prodotto esposto.

La struttura è in lamiera di acciaio inox spessore 0,8 mm, a finitura lucida. Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.

I ripiani di appoggio, sempre in lamiera di acciaio inox, sono estraibili. Il riscaldamento è ottenuto con una resistenza corazzata inox, controllata da un termostato 30/90° C e lampada spia. Completa l'impianto elettrico un interruttore luminoso ed un cavo plug-in con spina. Un cassetto per l'acqua in acciaio inox a tenuta, permette di umidificare la vetrina ed evitare l'essiccamento dei prodotti esposti. I fianchi sono in plexiglas estruso antiurto, trasparente, spessore 6 mm. Le portine sono in plexiglas colato spessore 3 mm, formate su stampo. Sono poste sui due fronti, ottenendo quindi la possibilità di accedere all'interno sia dal lato servizio che dal lato cliente (per l'uso a self-service).

Alle portine sono applicati dei profili in acciaio inox ottenuti da stampaggio, che permettono un perfetto aggancio ai piolini delle cerniere. Caratteristica peculiare sono le robuste cerniere a cui sono applicate le portine, di nostra esclusiva concezione, che permettono l'apertura totale della portina.

Altezza: cm.38

Larghezza: cm.35

Lunghezza: cm.50

Materiale: acciaio inox-plexiglas