

Estante Calefaccionado Brunetti

Serie EC



- Construído en acero inox.
- Cable de alimentación portátil
- Control de temperatura

Características

Serie EC



- Construido en acero inoxidable.
- Control de temperatura hasta 90°C.
- Instalación con soportes en pared o sobre mesada.
- Cable de alimentación portátil (conexión izq o derecha).

Características:

Construcción en acero inox: otorga una gran durabilidad, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza, ideal para cumplir con los requisitos de higiene en entornos gastronómicos.

Control de temperatura ajustable: permite ajustar la temperatura hasta 90°C, ofreciendo flexibilidad para diferentes tipos de alimentos.

Sistema de seguridad: corte térmico que protegen el equipo contra sobrecalentamientos, asegurando un funcionamiento seguro y evitando daños al aparato.

Alimentación eléctrica independiente: cuentan con la posibilidad de alimentación eléctrica independiente desde el lado izquierdo o derecho, lo que permite mayor flexibilidad en la instalación y uso.

Montaje en pared o mesada: equipados con soportes para montaje en pared, lo que permite ahorrar espacio en la cocina y facilitar el acceso a los alimentos mientras se mantienen calientes.

Usos y Aplicaciones

Serie EC

Usos y aplicaciones:

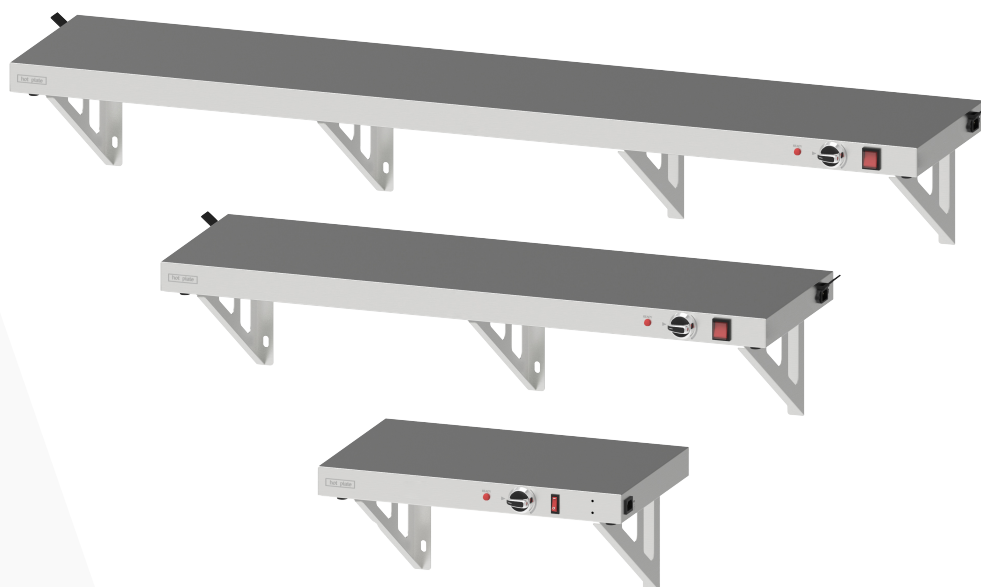
Los estantes calefaccionados están diseñados para uso en entornos comerciales, como cocinas de restaurantes, buffets, hoteles y servicios de catering. Sus principales usos incluyen:

- 1. Mantener la temperatura de los alimentos:** se utiliza para mantener los platos cocinados a una temperatura adecuada hasta que estén listos para ser servidos. Esto es especialmente útil en entornos con alta rotación de platos.
- 2. Preparación previa para servicio:** ideal para sostener alimentos cocinados que serán servidos en breve, lo que permite a los cocineros mantener varios platos listos al mismo tiempo.
- 3. Presentación en buffets:** estos estantes se colocan en buffets para que los alimentos se mantengan calientes durante eventos, evitando que los comensales reciban comida fría.
- 4. Prevención de la pérdida de calidad:** al mantener la comida caliente, se evita que los alimentos pierdan sabor, textura y/o jugosidad por estar a temperatura ambiente durante largos periodos.



Datos Técnicos

Serie EC



MODELO	EC45	EC90	EC135
Superficie caliente	530 x 325 mm	1060 x 325 mm	1590 x 325 mm
Acabado sup. caliente	Cepillado	Cepillado	Cepillado
Voltaje	220V 1F / 50Hz	220V 1F / 50Hz	220V 1F / 50Hz
Potencia	410W	825W	1235W
Temperatura	amb-90°C	amb-90°C	amb-90°C
Dimensiones equipo	530 x 325 x 251 mm	1060 x 325 x 251 mm	1590 x 325 x 251 mm
Dimensiones embalaje	610 x 400 x 325 mm	1140 x 400 x 325 mm	1670 x 400 x 325 mm
Peso equipo	6 Kg	11 Kg	16 Kg
Peso bruto	7.5 Kg	13 Kg	19 Kg

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*