

VETRINETTE DA BANCO

Vetrinette neutre



Vetrinette riscaldate



KUBE

Piani caldi per mantenimento



TECHNOPLAZ
Catering equipment tecnology

Vetrinette da banco

011 - Vetrinette neutre



Vetrine neutre per l'esposizione di prodotti di pasticceria da forno, brioches croissants muffins ecc. ed affini. Caratteristica peculiare è il design: un oggetto d'arredo in grado di valorizzare sia l'ambientazione in cui viene installato, sia il prodotto esposto.

La struttura è in lamiera di acciaio inox, a finitura spazzolata scotch brite.

Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.

I fianchi sono in plexiglas trasparente, spessore 6 mm.

Le portine sono in plexiglas spessore 3 mm, formate su stampo. Sono poste sui due fronti, con 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.

Le robuste cerniere, di nostra esclusiva concezione, a cui sono applicate le portine, permettono l'**apertura totale** della portina.

011-BN51R

Vetrina neutra 1 piano
cm 50x35x20H

5 -



011-BN81R

Vetrina neutra 1 piano
cm 80x35x20H

7 -



011-BN52R

Vetrina neutra 2 piani
cm 50x35x33H

9 -



011-BN82R

Vetrina neutra 2 piani
cm 80x35x33H

13 -



Vetrinette da banco

011-BN53R
Vetrina neutra 3 piani
cm 50x35x50H

 11 -



011-BN83R
Vetrina neutra 3 piani
cm 80x35x50H

 16 -



011-KOKY-N
Vetrina neutra 2 piani
cm 50x35x33H

 9 -



Vetrinette da banco

012 - Vetrinette riscaldate



Vetrine riscaldate per l'esposizione di prodotti di pasticceria da forno, brioches croissants muffins ecc. ed affini. Caratteristica peculiare è il design: un oggetto d'arredo in grado di valorizzare sia l'ambientazione in cui viene installato, sia il prodotto esposto.

La struttura è in lamiera di acciaio inox, a finitura spazzolata scotch brite.

Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.

I fianchi sono in plexiglas trasparente, spessore 6 mm. Le portine sono in plexiglas spessore 3 mm, formate su stampo. Sono poste sui due fronti, con 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.

Le robuste cerniere, di nostra esclusiva concezione, a cui sono applicate le portine, permettono l'**apertura totale** della portina.

Il riscaldamento è ottenuto con resistenza corazzata inox alloggiata in apposito contenitore, controllata da un termostato 30/90° C e lampada spia. Interruttore luminoso on-off, cavo plug-in con spina.

Un cassetto per l'acqua in acciaio inox permette l'umidificazione dei prodotti.

012-VB51R

Vetrina riscaldata 1 piano
cm 50x35x25H



9 -



400W - 230V -50Hz



012-VB81R

Vetrina riscaldata 1 piano
cm 80x35x25H



14 -



800W - 230V -50Hz



Vetrinette da banco

012-VB52R
Vetrina riscaldata 2 piani
cm 50x35x38H

kg 14 - ⚡ 400W - 230V -50Hz



012-VB82R
Vetrina riscaldata 2 piani
cm 80x35x38H

kg 20 - ⚡ 800W - 230V -50Hz



012-VB53R
Vetrina riscaldata 3 piani
cm 50x35x54H

kg 18 - ⚡ 400W - 230V -50Hz



012-VB83R
Vetrina riscaldata 3 piani
cm 80x35x54H

kg 25 - ⚡ 800W - 230V -50Hz



012-KOKY
Vetrina riscaldata 2 piani
cm 50x35x37H

kg 14 - ⚡ 400W - 230V -50Hz



Piani caldi per mantenimento

015 - Piani caldi GastroNorm per mantenimento

Piani riscaldati per il mantenimento in temperatura di cibi.
Costruzione scatolata in acciaio inox 18/10 a finitura spazzolata Scotch Brite.
Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.

Il riscaldamento è ottenuto a mezzo di resistenze corazzate, controllate da un termostato 30/90° C e lampada spia.
Interruttore luminoso, cavo plug-in con spina.
Piedini regolabili.

015-TCGN01
Piano riscaldato 1 x GN 1/1
cm 32,5x53x6H

kg 11 - ⚡ 400W - 230V -50/60Hz

015-TCGN02
Piano riscaldato 2 x GN 1/1
cm 65x53x6H

kg 14 - ⚡ 800W - 230V -50/60Hz



015 - Piani caldi per mantenimento

Piani riscaldati per il mantenimento in temperatura di cibi.
Costruzione scatolata in acciaio inox 18/10 a finitura spazzolata Scotch Brite, con rinforzo interno in lamiera di acciaio galvanizzato. Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.
Il riscaldamento è ottenuto a mezzo di resistenze corazzate inox, controllate da un termostato 30/90° C e lampada spia.
Interruttore luminoso on-off, cavo plug-in con spina.
Piedini regolabili

015-TC60
Piano riscaldato
cm 60x40x6H

kg 11 - ⚡ 400W - 230V -50/60Hz



015-TC80
Piano riscaldato
cm 80x40x6H

kg 14 - ⚡ 800W - 230V -50/60Hz

015-TC100
Piano riscaldato
cm 100x40x6H

kg 14 - ⚡ 800W - 230V -50/60Hz



Piani caldi per mantenimento

015 - Piani caldi per mantenimento pizza, inox

Piani riscaldati GastroNorm per il mantenimento in temperatura di cibi, in particolare della pizza.

Piastra superiore in acciaio inox 18/10 spessore 2 mm.

Telaio in acciaio inox a finitura spazzolata scotch brite.

Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.

Il riscaldamento è ottenuto a mezzo di resistenze corazzate inox, controllate da un termostato 30/90° C e lampada spia.

Interruttore luminoso, cavo plug-in con spina.

Piedini regolabili.

015-EPC50

Piano riscaldato per pizza

cm 50x50x6H

 13 -  400W - 230V -50/60Hz



015 - Piani caldi per mantenimento pizza, vetro temperato

Piastra superiore in vetro temperato.

Telaio in acciaio inox a finitura spazzolata Scotch Brite; il vetro è **inserito** nel telaio perimetrale, ad evitare rottura accidentali durante il lavoro.

Il riscaldamento è ottenuto a mezzo di resistenze radianti ad alto rendimento, controllate da un termostato 30/90° C e lampada spia. L'impiego di questo tipo di resistenze permette un risparmio della potenza energetica applicata fino al 50%. Interruttore luminoso, cavo plug-in con spina.

Piedini regolabili.

015-EPC50-VT

Piano riscaldato per pizza – vetro temperato

cm 51x51x6H

 13 -  400W - 230V -50/60Hz



KUBE - Vetrinette da banco

- ESPOSIZIONE** Vetrine per l'esposizione di prodotti di pasticceria da forno, brioches croissants muffins ecc. ed affini, e comunque adatte per l'esposizione di cibi vari, oppure (nella versione neutra -N) di qualsiasi altro prodotto da esporre in una teca robusta ed elegante
- DESIGN** non solo un espositore, ma un oggetto d'arredo in grado di valorizzare sia l'ambientazione in cui viene installato, sia il prodotto esposto.
- STRUTTURA** in lamiera di acciaio inox, a finitura spazzolata scotch brite. I montanti sono a sezione quadra arrotondata 35x35 mm e, insieme con il telaio superiore, conferiscono alla struttura una eccezionale robustezza.
- GASTRONORM** Il telaio base è dimensionato secondo gli standard GastroNorm, ed è quindi idoneo anche ad alloggiare contenitori GASTRONORM.
- VETRO** I fianchi ed il frontale sono in vetro spessore 4 mm. Il piano superiore è in vetro spessore 5 mm (6 mm nei mod da 87 cm); è fissato alla struttura con 4 robuste ed eleganti viti inox a testa larga.
- RIPIANI** I ripiani intermedi, estraibili, sono in acciaio inox. SU RICHIESTA possono essere forniti ripiani in **VETRO**. Lo spazio utile in altezza tra i ripiani è di 15 cm.
- PORTINE** Le portine lato servizio sono in policarbonato spessore 4 mm. Le cerniere, applicate con viti a pressione, permettono l'apertura quasi totale della portina (170°). SOLO SU RICHIESTA le portine possono essere poste sui due fronti, con la possibilità di accedere all'interno sia dal lato servizio che dal lato cliente (per l'uso a self-service). Aggiungere alla sigla del modello il suffisso **-P** (es. KB52-N-P)
- RISCALDAMENTO** Il riscaldamento (**modelli -R**) è ottenuto con una resistenza corazzata inox, alloggiata in apposito contenitore, controllata da un termostato 30/90°C e lampada spia. Interruttore luminoso on-off, cavo plug-in con spina.
- UMIDIFICAZIONE** Il ripiano forato inferiore è estraibile, e permette l'accesso al **cassetto per l'acqua** in acciaio inox, utile per l'umidificazione dei prodotti.
- PIEDINI REGOLABILI** I piedini sono regolabili per un perfetto livellamento.



KUBE- Vetrinette da banco

016-KB31-N
Vetrina neutra 1 piano
cm 37x37x24H

kg 6 -

016-KB31-R
Vetrina riscaldata 1 piano
cm 37x37x24H

kg 8 ⚡ 400W - 230V -50Hz



016-KB32-N
Vetrina neutra 2 piani
cm 37x37x39H

kg 9 -

016-KB32-R
Vetrina riscaldata 2 piani
cm 37x37x39H

kg 11 ⚡ 400W - 230V -50Hz



016-KB33-N
Vetrina neutra 3 piani
cm 37x37x54H

kg 11 -

016-KB33-R
Vetrina riscaldata 3 piani
cm 37x37x54H

kg 1: ⚡ 400W - 230V -50Hz



KUBE- Vetrinette da banco

016-KB51-N
Vetrina neutra 1 piano
cm 57x37x24H

kg 10 -

016-KB51-R
Vetrina riscaldata 1 piano
cm 57x37x24H

kg 1t ⚡ 400W - 230V -50Hz



016-KB52-N
Vetrina neutra 2 piani
cm 57x37x39H

kg 14 -

016-KB52-R
Vetrina riscaldata 2 piani
cm 57x37x39H

kg 1t ⚡ 400W - 230V -50Hz



016-KB53-N
Vetrina neutra 3 piani
cm 57x37x54H

kg 14 -

016-KB53-R
Vetrina riscaldata 3 piani
cm 57x37x54H

kg 1t ⚡ 400W - 230V -50Hz



KUBE- Vetrinette da banco

016-KB81-N
Vetrina neutra 1 piano
cm 87x37x24H

kg 10 -

016-KB81-R
Vetrina riscaldata 1 piano
cm 87x37x24H

kg 1 ⚡ 800W - 230V -50Hz



016-KB82-N
Vetrina neutra 2 piani
cm 87x37x39H

kg 22 -

016-KB82-R
Vetrina riscaldata 2 piani
cm 87x37x39H

kg 2 ⚡ 800W - 230V -50Hz



016-KB83-N
Vetrina neutra 3 piani
cm 87x37x54H

kg 27

016-KB83-R
Vetrina riscaldata 3 piani
cm 87x37x54H

kg 2 ⚡ 800W - 230V -50Hz





TECHNOPLAZ SRL

31015 CONEGLIANO (TV) - Italy

tel. +39.0438.456221

fax +39.0438.456221

email: info@technoplaz.it

web: www.technoplaz.it --- www.technoplaz.org