035 – PIANI RISCALDATI INOX per mantenimento

✦ **PROFESSIONALE**
Gastro-Norm



035_DR-XWT02

Descrizione del prodotto

Il Piano Riscaldato da Incasso è progettato per il mantenimento ottimale della temperatura di piatti, vassoi e stoviglie nelle cucine e nelle linee di distribuzione professionali. Integrandosi perfettamente nei banconi di servizio, garantisce temperature costanti su tutta la superficie, migliorando la qualità del servizio e la soddisfazione del cliente.

Adatto per contenitori Gastronorm, questo piano riscaldato inox è la soluzione ideale per ristoranti, hotel, catering e gastronomie che richiedono il mantenimento ottimale della temperatura degli alimenti.

Caratteristiche tecniche principali

- Piano superiore di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm
- Struttura di contenimento in acciaio inox.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox.
- Versione standard con comandi remoti (-P) con placca comandi da fissare a remoto fino a 80 cm, con interruttore luminoso verde on-off, termostato e lampada spia; ideale quando il pannello di controllo deve essere posizionato in punti ergonomicamente accessibili.
- Versione (-E) con placca comandi da fissare a remoto fino a 80 cm, con interruttore luminoso verde on-off, regolatore elettronico (termostato) con display a 2 cifre .
- Regolazione temperatura fino a 90°C con termostato elettromeccanico (versione -P), oppure con regolatore elettronico e display a 2 cifre (versione -E)

Perché scegliere la Serie Drop-in

Perfetta integrazione
Design pensato per l'incasso nei banconi di servizio: linee pulite e installazione semplice.

Alta efficienza energetica
Resistenze corazzate inox ad alto rendimento per un consumo ottimizzato e prestazioni costanti.

Facile manutenzione
Piano di lavoro in acciaio inox facilmente pulibile.

Controllo temperatura
Termostato elettromeccanico per mantenere la temperatura richiesta.

Ideale per il catering
Perfetto per ristoranti, hotel, gastronomie e servizi di catering professionale.

Controllo digitale temperatura
Termostato elettronico con display digitale per mantenere la temperatura richiesta. (versione -E)

TECHNOPLAZ è un marchio di:
HORECABLUE SRLS - Via Martiri delle Foibe, 11/C -31015 CONEGLIANO (TV) Italia
tel. +39.0438.456221 - cell. +39.377.7077936
web: www.technoplaz.it - email: info@technoplaz.it - horecablue@horecablue.it

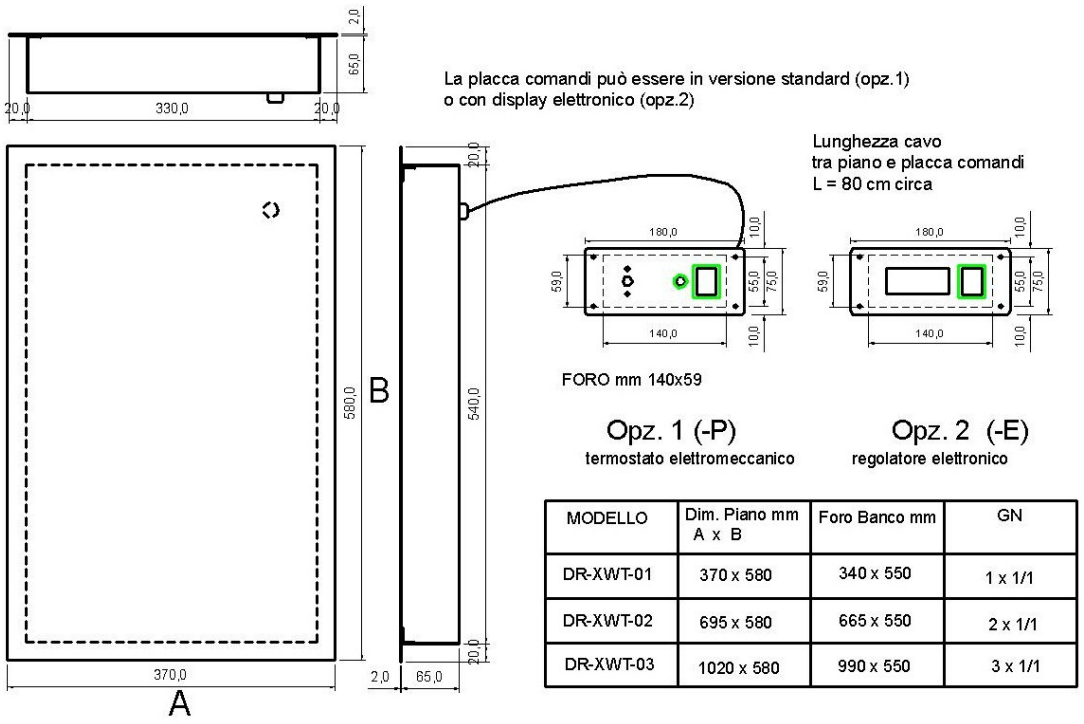
DROP-IN --- ELEMENTI DA INCASSO

Modelli disponibili e specifiche tecniche

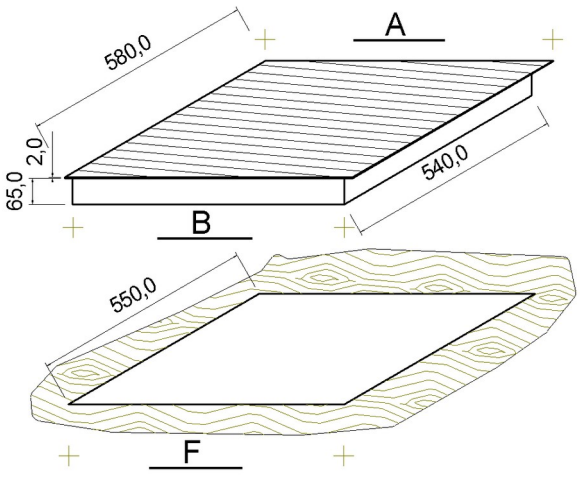
Modello	Dimensioni Piano (mm)	Incasso (mm)	Foro incasso (mm)	GN	Peso kg	Potenza Watt
035-DR-XWT01-P	A-370 × 580	B-330 × 540	F-340 × 550	1 × GN1/1	12	400
035-DR-XWT01-E	A-370 × 580	B-330 × 540	F-340 × 550	1 × GN1/1	12	400
035-DR-XWT02-P	A-695 × 580	B-655 × 540	F-665 × 550	2 × GN1/1	21	800
035-DR-XWT02-E	A-695 × 580	B-655 × 540	F-665 × 550	2 × GN1/1	21	800
035-DR-XWT03-P	A-1020 × 580	B-980 × 540	F-990 × 550	3 × GN1/1	30	1200
035-DR-XWT03-E	A-1020 × 580	B-980 × 540	F-990 × 550	3 × GN1/1	30	1200

Alimentazione elettrica 230V monofase, 50/60 Hz

Schema tecnico – DR-XWT01



MODELLO	Dim. Piano mm A x B	Foro Banco mm	GN
DR-XWT-01	370 x 580	340 x 550	1 x 1/1
DR-XWT-02	695 x 580	665 x 550	2 x 1/1
DR-XWT-03	1020 x 580	990 x 550	3 x 1/1



TECHNOPLAZ è un marchio di:
HORECABLUE SRLS - Via Martiri delle Foibe, 11/C -31015 CONEGLIANO (TV) Italia
tel. +39.0438.456221 - cell. +39.377.7077936
web: www.technoplaz.it - email: info@technoplaz.it - horecablue@horecablue.it