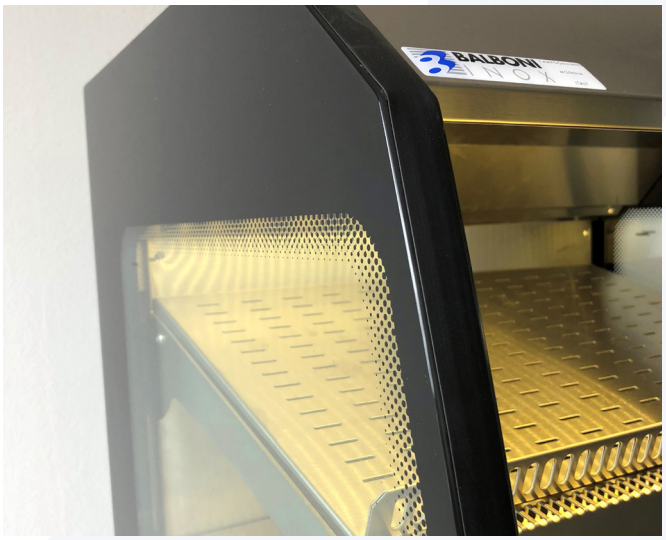
BALBONI INOX

linea

caldo

La nostra realtà produttiva

Nata alla fine degli anni ‘50 BALBONI INOX opera da sempre nel settore delle costruzioni meccaniche. Dalla fine degli anni ‘70 progettiamo e produciamo arredi ed attrezzature per la Grande Distribuzione Organizzata. La maggior parte del materiale da noi lavorato è acciaio inox AISI 304,ma a richiesta si producono articoli in altri materiali come ad esempio acciaio inox AISI 316 oppure anche in ferro da verniciare successivamente nei colori richiesti. Ci occupiamo, a richiesta, dei trasporti e dei montaggi degli articoli da noi prodotti. Il post-vendita si basa sulla serietà ed affidabilità del servizio assistenza che viene seguito in maniera scrupolosa e tempestiva dai nostri collaboratori.



BALBONI INOX

LINEA CALDO

Tutti i prodotti della LINEA CALDO sono studiati e realizzati per garantire il mantenimento delle temperature richieste dalla legge e, nello stesso tempo, altissimi standard di affidabilità. Per gli espositori ad uso libero servizio inoltre la temperatura del prodotto è garantita senza l'utilizzo di sportelli o ante. Tutti i prodotti possono essere personalizzati e allineati alle esigenze della clientela.

linea
caldo ESPOSITORI CALDI

TAKE-AWAY

COD.5000000010

- Dimensioni: 1250x1000mm
- Realizzata interamente in acciaio inox AISI 304
- Base e piano di appoggio verniciati
- Riscaldamento tramite resistenze.
- Ventilazione forzata
- Temperatura di esercizio:65°c
- Cristallo anteriore curvo con apertura
- Batticarrello anteriore
- Scorrevoli posteriori per rifornimento
- Alimentazione 220v 50 hz

linea
caldo ESPOSITORI CALDI

COMBINATO "SERVITO/TAKE-AWAY"

COD.5000000300

- Realizzato interamente in acciaio inox aisi 304.
- Dimensioni: L1000 (variabile a rich.)x P1300x 1250h .
- Rivestimento inox o laminato.
- Piani di appoggio in cristallo nero.
- Riscaldamento tramite resistenze con vaschetta di umidificazione per la zona a servizio assistito. Riscaldamento tramite resistenze con ventilazione forzata per la parte anteriore take-away. Dotato di due termostati per la regolazione temperatura.
- Temperatura di esercizio:65°c per entrambe le zone.
- Temperatura di esercizio:65°c per entrambe le zone.
- Cristallo anteriore apribile ribaltabile verso l'alto per zona a servizio assistito. Cristalli scorrevoli per la zona take-away anteriore.
- Batticarrello anteriore inox.
- Scorrevoli posteriori per rifornimento.
- Illuminazione riscaldante per la zona a servizio assistito.
- Alimentazione 220v 50 hz.

SEMIMURALE

COD.5000000200

• Idoneo per la vendita a libero servizio di cibi caldi confezionati
• Realizzato interamente in acciaio inox aisi 304.
• Dimensioni:L600x P630x900h (versione bassa), 1300H (versione alta) .
• Frontalini anteriori ferma prodotto
• Allestito con piano base+ 2 ripiani inox (versione bassa) / 3 ripiani inox (versione alta)
• Riscaldamento tramite resistenze con ventilazione
• Dotato di termostato per la regolazione temperatura.
• Temperatura di esercizio:65°c.
• Tenda notte a richiesta
• Illuminazione superiore e su ogni ripiano
• Spalle terminali in cristallo termico serigrafato.
• Piedini registrabili
• Alimentazione 220v

MURALE

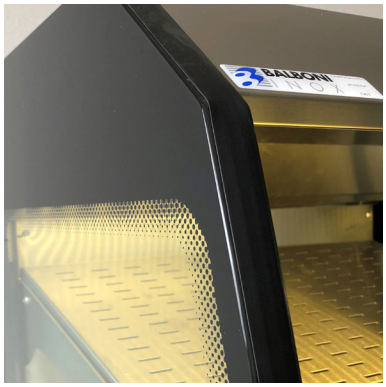
COD.5000000400

• Idoneo per la vendita a libero servizio di cibi caldi confezionati
• Realizzato interamente in acciaio inox aisi 304.
• Dimensioni:L600(questa dimensione variabile a richiesta) x P620x 1900h .
• Rivestimento inox
• Allestito con piano base+ 3 / 4 ripiani inox fissi
• Riscaldamento tramite resistenze con ventilazione
• Dotato di termostato per la regolazione temperatura.
• Temperatura di esercizio:65°c.
• Cristalli anteriore a richiesta scorrevoli su guide
• Batticarrello anteriore inox.
• Illuminazione superiore e su ogni ripiano
• Spalle terminali in cristallo termico serigrafato.
• Ruote a supporto inox girevole con freno
• Alimentazione 380v

CALDO SERVITO

COD.5000000500

- Realizzato interamente in acciaio inox aisi 304.
- Dimensioni:L1000(questa dimensione variabile a richiesta)x P1140x 1220h .
- Rivestimento inox o laminato.
- Piani di appoggio in cristallo nero.
- Riscaldamento tramite resistenze con vaschetta di umidificazione (a richiesta con rubinetto di carico. Dotato di termostato per la regolazione temperatura.
- Temperatura di esercizio:65°c
- Cristallo anteriore apribile ribaltabile verso l'alto.
- Plexi posteriori scorrevoli di chiusura.
- Batticarrello anteriore inox.
- Illuminazione riscaldante superiore.
- Alimentazione 220v 50 hz.



BALBONI
INOX

Via della Resistenza 8/4
41011 Campogalliano (MO)
Tel +39 059 527602
Fax +39 059 527583

www.balboni-inox.com