

SKU: TC0001

Ristosubito

Termovetrina con carrello SDF Struttura in acciaio inox Controllo termostatico Vetri curvi Modello TC0001



Descrizione

Termovetrine con Carrello

Le **termovetrine con carrello** rappresentano una soluzione pratica e versatile per la **conservazione e presentazione di alimenti caldi** in ambienti professionali come **gastronomie, mense e buffet self-service**. Progettate per offrire controllo preciso della temperatura e facilità di movimento, garantiscono un'esposizione ordinata e sicura dei cibi mantenendone il gusto e la qualità.

Grazie al **sistema con termostato regolabile** e all'integrazione del **termometro solar**, queste termovetrine consentono un monitoraggio costante e accurato della temperatura di esercizio. La presenza di una **vaschetta di umidificazione** assicura la corretta umidità interna, preservando la morbidezza e l'aspetto appetitoso degli alimenti.

Struttura e Materiali

Le termovetrine sono dotate di **mensola intermedia in acciaio inox**, che assicura igiene, robustezza e durata nel tempo. La struttura su **carrello integrato** consente uno spostamento semplice e sicuro, ideale per ambienti dinamici e multifunzionali. Disponibili in due configurazioni distinte — **Linea 53** con doppia illuminazione e **Linea 70** con singola illuminazione — per adattarsi a

ogni esigenza di esposizione.

- Struttura in acciaio inox solida e igienica
- Carrello integrato per una facile mobilità
- Mensola intermedia in acciaio inox
- Vaschetta di umidificazione per mantenere i cibi morbidi
- Doppia o singola illuminazione a seconda della linea

Riscaldamento e Controllo

Il sistema di riscaldamento con **termostato regolabile da 30°C a 90°C** consente di impostare la temperatura ottimale per ogni tipo di alimento caldo. Il **termometro solar** fornisce un'indicazione chiara e immediata del valore di temperatura raggiunta, garantendo sicurezza e precisione nel controllo. Le termovetrine oltre i 200 cm di lunghezza dispongono di un **doppio impianto elettrico** per assicurare una distribuzione del calore uniforme e stabile su tutta la superficie.

- Termostato regolabile 30°C ÷ 90°C
- Termometro solar integrato
- Vaschetta di umidificazione per mantenimento umidità
- Doppia illuminazione (Linea 53) o singola (Linea 70)
- Doppio impianto elettrico per vetrine oltre 200 cm di lunghezza
- Alimentazione monofase 240 V

Specifiche Tecniche

- **Regolazione temperatura:** termostato 30 ÷ 90 °C
- **Controllo:** termometro solar
- **Struttura:** acciaio inox con carrello
- **Mensola intermedia:** in acciaio inox
- **Umidificazione:** vaschetta dedicata
- **Illuminazione:** doppia (Linea 53) o singola (Linea 70)
- **Impianto elettrico:** doppio per modelli oltre 200 cm
- **Alimentazione:** 240 V monofase

Le **termovetrine con carrello** coniugano **prestazioni, versatilità e design** in un'unica soluzione professionale. Dotate di un controllo termico preciso, vaschetta di umidificazione e sistemi di illuminazione integrati, permettono di presentare gli alimenti caldi in modo sicuro, accattivante e conforme ai più alti standard qualitativi del settore Horeca.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Numero ripiani	2 ripiani

Attributo	Valore
Temperatura °C	30 / 90
Model Number for EPREL	TC0001