

SKU: TCD001

Ristosubito

Termovetrina con carrello SDF Struttura in acciaio inox Controllo termostatico Vetri diritti Modello TCD001



Descrizione

Termovetrine con Carrello

Le **termovetrine con carrello** sono progettate per la **presentazione e conservazione di alimenti caldi** nel settore professionale. La loro **struttura in acciaio inox AISI 304** garantisce robustezza, igiene e durabilità, mentre il **lettore di temperatura lato pubblico** consente di monitorare facilmente le condizioni di esercizio. Il sistema avanzato di riscaldamento assicura efficienza termica e un **consistente risparmio energetico**.

Ideali per *self-service, gastronomie, mense e ristoranti*, queste termovetrine offrono una gestione ottimale della temperatura e un'esposizione chiara e ben illuminata dei prodotti grazie all'illuminazione integrata.

Struttura e materiali

Le termovetrine sono costruite con **acciaio inox AISI 304**, materiale resistente alla corrosione e conforme agli standard igienico-sanitari. Montate su un pratico **carrello di supporto**, garantiscono mobilità e stabilità durante l'uso. Il design essenziale ma elegante si adatta perfettamente a qualsiasi contesto di ristorazione professionale, mantenendo un aspetto pulito e moderno.

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Lettore di temperatura lato pubblico
- Montaggio su carrello mobile con ruote bloccabili
- Illuminazione integrata per massima visibilità
- Design robusto, igienico e di facile manutenzione

Riscaldamento e controllo

Il sistema di riscaldamento è gestito da un **termostato regolabile 30÷90°C** che permette di mantenere gli alimenti caldi alla temperatura ideale. Il **termometro Solar** consente una lettura chiara e immediata, anche lato pubblico. La **vaschetta di umidificazione** mantiene il giusto livello di umidità interna, evitando che i prodotti si secchino. Le versioni superiori ai 200 cm di lunghezza sono dotate di **doppio impianto elettrico** per garantire una distribuzione del calore uniforme.

- Termostato regolabile 30 ÷ 90 °C
- Termometro Solar lato pubblico
- Vaschetta per umidificazione prodotti
- Illuminazione inclusa per esposizione ottimale
- Doppio impianto elettrico per modelli oltre i 200 cm

Specifiche tecniche

- Temperatura: +30 ÷ +90 °C
- Struttura: acciaio inox AISI 304
- Controllo: termostato manuale con termometro Solar
- Accessori: vaschetta di umidificazione
- Illuminazione: inclusa
- Carrello: con ruote direzionali bloccabili
- Alimentazione elettrica: singola o doppia (oltre 200 cm)

Le **termovetrine con carrello in acciaio inox AISI 304** offrono una soluzione completa e funzionale per la conservazione e l'esposizione di prodotti caldi. Grazie al **controllo termostatico preciso**, alla **lettura immediata della temperatura** e al **sistema di umidificazione integrato**, garantiscono prestazioni elevate, efficienza energetica e massima praticità d'uso nel settore food service.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Numero ripiani	2 ripiani
Temperatura °C	30 / 90
Model Number for EPREL	TCD001