

SKU: TCM000VC

Ristosubito

Termovetrina con carrello e mensola SDF Struttura in acciaio inox Controllo termostatico Vetri curvi 0 Modello TCM000VC



Descrizione

Termovetrine con Carrello e Mensola

Le **termovetrine con carrello e mensola** sono pensate per la **presentazione e il mantenimento di alimenti caldi** in attività professionali come gastronomie, mense, self-service e buffet. Grazie ai **vetri curvi** e al sistema di riscaldamento controllato, uniscono **eleganza, efficienza e risparmio energetico**, garantendo una temperatura costante e un'ottima visibilità dei prodotti esposti.

Dotate di **carrello integrato** per una gestione pratica e mobile, queste termovetrine includono una **mensola intermedia in acciaio inox** e una **vaschetta per umidificazione** che mantiene la corretta quantità di vapore interno, impedendo che i prodotti si seccino. Il **controllo termostatico** assicura un funzionamento sicuro, evitando il surriscaldamento e mantenendo i cibi alla temperatura desiderata.

Struttura e Materiali

Realizzate in **acciaio inox** di alta qualità, le termovetrine con carrello sono robuste, igieniche e facili da pulire. I **vetri curvi** favoriscono la visibilità e migliorano la distribuzione del calore. La **mensola**

intermedia inox offre spazio extra per l'esposizione, mentre l'**illuminazione integrata** valorizza i prodotti, rendendoli più appetitosi. Le versioni disponibili si distinguono per:

- **Linea 53:** doppia illuminazione compresa
- **Linea 70:** singola illuminazione
- **Modelli superiori ai 200 cm:** dotati di doppio impianto elettrico

Riscaldamento e Controllo

Le termovetrine sono dotate di un **termostato regolabile da 30°C a 90°C** e di un **termometro Solar** per il monitoraggio della temperatura visibile anche lato pubblico. Il sistema a risparmio energetico e il **controllo termostatico di sicurezza** assicurano un riscaldamento costante, uniforme e gestibile in totale autonomia, evitando surriscaldamenti e ottimizzando i consumi.

- Regolazione temperatura: 30 ÷ 90 °C
- Controllo termostatico anti-surriscaldamento
- Termometro Solar con lettura lato pubblico
- Vaschetta di umidificazione per mantenere l'umidità ottimale
- Illuminazione doppia (Linea 53) o singola (Linea 70)
- Doppio impianto elettrico per modelli oltre 200 cm

Specifiche Tecniche

- **Struttura:** acciaio inox
- **Vetri:** curvi temperati di sicurezza
- **Mensola intermedia:** inox
- **Riscaldamento:** a termostato regolabile
- **Temperatura:** 30 ÷ 90 °C
- **Termometro:** Solar, visibile lato pubblico
- **Umidificazione:** vaschetta integrata
- **Illuminazione:** doppia (Linea 53) o singola (Linea 70)
- **Alimentazione elettrica:** doppia per modelli superiori a 200 cm
- **Efficienza:** risparmio energetico elevato

Le **termovetrine con carrello e mensola** rappresentano una soluzione completa e versatile per ogni ambiente professionale. La combinazione di riscaldamento regolabile, umidificazione controllata e illuminazione integrata consente di **mantenere i cibi caldi e visivamente appetitosi**, ottimizzando i consumi e garantendo un funzionamento sicuro e affidabile nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Numero ripiani	2 ripiani

Attributo	Valore
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia	Su mobile
Model Number for EPREL	TCM000VC