

SKU: TCM001

Ristosubito

Termovetrina con carrello e mensola SDF Struttura in acciaio inox Controllo termostatico Vetri diritti Modello TCM001



Descrizione

Termovetrine con Carrello e Mensola

Le **termovetrine con carrello e mensola** sono progettate per la **presentazione e il mantenimento di alimenti caldi** con la massima efficienza energetica. Ideali per *gastronomie, mense, self-service e ristoranti*, uniscono design professionale, risparmio energetico e praticità d'uso in un'unica struttura compatta e funzionale.

Il **carrello integrato** consente una perfetta mobilità durante il servizio, mentre la **mensola superiore** offre uno spazio aggiuntivo per accessori o utensili. La realizzazione in **acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e resistenza nel tempo, rendendo l'attrezzatura adatta all'uso continuo in ambienti professionali.

Struttura e materiali

La struttura interamente in **acciaio inox** AISI 304 conferisce qualità e solidità, mentre il **carrello mobile** con ruote bloccabili facilita lo spostamento. La **mensola superiore** fornisce un pratico piano d'appoggio per utensili o prodotti complementari. Il design moderno e funzionale è studiato per offrire qualità espositiva e semplicità operativa.

- Struttura in acciaio inox AISI 304 di alta qualità
- Carrello con ruote direzionali bloccabili
- Mensola superiore di servizio integrata
- Illuminazione inclusa per visibilità ottimale
- Design robusto e lineare per uso professionale

Riscaldamento e controllo

Le termovetrine sono dotate di **termostato regolabile da 30°C a 90°C** che assicura la temperatura ideale per mantenere caldi e fragranti i prodotti esposti. Il **termometro Solar** consente di leggere facilmente la temperatura lato pubblico. La **vaschetta di umidificazione** mantiene la corretta umidità all'interno della vetrina, evitando che i prodotti si seccino. L'**illuminazione integrata** completa la presentazione dei piatti in modo elegante e luminoso.

- Termostato regolabile da 30 ÷ 90 °C
- Termometro Solar visibile lato pubblico
- Vaschetta per umidificazione interna
- Illuminazione inclusa per esposizione efficace
- Controllo termico costante e preciso

Efficienza e risparmio energetico

Le **termovetrine con carrello e mensola** assicurano un **risparmio energetico significativo** grazie al sistema di riscaldamento ottimizzato e all'isolamento termico efficiente. Nelle versioni di lunghezza superiore ai 200 cm è previsto un **doppio impianto elettrico** per garantire una distribuzione del calore uniforme e un funzionamento stabile anche durante i picchi di utilizzo.

- Consumo energetico ridotto
- Distribuzione del calore uniforme
- Doppio impianto elettrico per modelli oltre 200 cm
- Funzionamento continuo ad alta efficienza

Specifiche tecniche

- Temperatura: +30 ÷ +90 °C
- Controllo: termostato con termometro Solar
- Umidificazione: vaschetta integrata
- Illuminazione: compresa
- Struttura: acciaio inox AISI 304
- Dotazioni: carrello mobile e mensola superiore
- Efficienza: risparmio energetico garantito
- Alimentazione: singola o doppia (oltre 200 cm)

Le **termovetrine con carrello e mensola in acciaio inox** rappresentano una soluzione professionale completa per il mantenimento dei cibi caldi. Con termostato regolabile, **vaschetta di umidificazione e illuminazione integrata**, offrono prestazioni affidabili, consumi ridotti e un'estetica curata per ogni ambiente gastronomico.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Numero ripiani	2 ripiani
Temperatura °C	30 / 90
Model Number for EPREL	TCM001