

SKU: EVO120HOT

Tecnodom

Vetrina calda per panetteria e gastronomia Modello EVO120HOT Vetro frontale apribile



Descrizione

Vetrina Calda

La **vetrina calda ventilata** con **vetrocamera temperata curva** è l'espositore professionale ideale per la **presentazione e conservazione di gastronomia, pasticceria, pane e pizza**. Progettata per un uso intensivo in ambienti professionali, unisce un design elegante alla massima efficienza energetica e una distribuzione uniforme del calore.

Il **sistema di caldo ventilato** mantiene la temperatura in modo costante e omogeneo su tutti i livelli, conservando i prodotti caldi e appetitosi. La **vetrocamera curva temperata** assicura un'eccellente visibilità dell'esposizione, mentre il **sistema antiappannamento con aria calda** mantiene i vetri sempre trasparenti, anche in condizioni di lavoro continuo.

Struttura e Materiali

La struttura della vetrina è realizzata in **acciaio inox**, resistente e igienico, mentre i **ripiani forati in acciaio inox** sono regolabili in altezza per adattarsi a diversi tipi di prodotto. Ogni livello è dotato di **illuminazione neon di serie** per garantire una luminosità omogenea e naturale. Le **porte scorrevoli in vetrocamera con guarnizioni verticali** favoriscono il mantenimento del calore e la massima praticità nell'utilizzo quotidiano.

- Struttura in acciaio inox professionale
- 3 ripiani forati in acciaio inox regolabili in altezza
- Illuminazione a neon di serie su ogni livello
- Vetrocamera temperata curva con elevata trasparenza
- Porte scorrevoli con guarnizioni verticali
- Design elegante e funzionale

Riscaldamento e Funzionalità

Il sistema di **caldo ventilato** ottimizza la distribuzione dell'aria calda, mantenendo la temperatura costante in tutta la vetrina. Il **pannello comandi elettronico** consente un controllo preciso delle impostazioni, mentre l'**illuminazione neon superiore con plafoniera in vetro** valorizza visivamente i prodotti esposti. L'**apertura frontale con sistema di sicurezza** facilita la pulizia interna, e i **piani espositivi inferiori removibili** rendono la manutenzione semplice e veloce.

- Riscaldamento ventilato per distribuzione uniforme dell'aria
- Controllo digitale con pannello comandi elettronico
- Illuminazione neon superiore con plafoniera in vetro
- Apertura frontale di sicurezza per la pulizia
- Consumo energetico ridotto e prestazioni costanti

Specifiche Tecniche

- **Potenza assorbita totale:** 1378 W
- **Potenza illuminazione neon:** 84 W
- **Superficie espositiva:** 1,57 m²
- **Volume interno:** 590 L
- **Volume utile:** 240 L
- **Riscaldamento:** ventilato
- **Ripiani:** 3 forati in acciaio inox regolabili in altezza
- **Illuminazione:** neon di serie + plafoniera in vetro
- **Porte:** scorrevoli in vetrocamera temperata
- **Vetrocamera frontale:** apertura con sistema di sicurezza
- **Piani inferiori:** removibili
- **Comandi:** elettronici
- **Alimentazione:** 220-240 V / 1P / 50 Hz
- **Efficienza energetica:** basso consumo

La **vetrina calda ventilata con vetrocamera curva** offre un equilibrio ideale tra **funzionalità, design e prestazioni**. Adatta a gastronomie, pasticcerie e panetterie, consente di mantenere costante la temperatura dei prodotti caldi, con un'ottima visibilità e un consumo ridotto, garantendo una presentazione impeccabile in ogni contesto professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	139.5
Lunghezza (cm)	120.4
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	77
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile