

SKU: EVO150HOT

Tecnodom

Vetrina calda per panetteria e gastronomia Modello EVO150HOT Vetro frontale apribile



Descrizione

Vetrina Calda

La **vetrina calda ventilata** con **vetrocamera temperata curva** è ideale per la **presentazione e conservazione di gastronomia, pasticceria, pane e pizza**. Realizzata in **acciaio inox** e progettata per uso professionale, garantisce efficienza, eleganza e massima igiene. Grazie al sistema di riscaldamento ventilato, assicura una distribuzione uniforme dell'aria calda, mantenendo i prodotti alla temperatura ottimale e con un aspetto sempre invitante.

Dotata di **ampia area espositiva** con **ripiani illuminati** e **vetrocamera curvata in cristallo temperato**, questa vetrina offre una visibilità eccellente e un controllo preciso delle funzioni tramite **pannello comandi elettronico**. Perfetta per gastronomie, panetterie, pasticcerie e punti caldi.

Struttura e Materiali

La solida **struttura in acciaio inox** assicura lunga durata e facile pulizia, mentre i **ripiani forati in acciaio inox** sono regolabili in altezza e illuminati con **lampade neon di serie**. Le **porte scorrevoli in vetrocamera temperata** con guarnizioni verticali garantiscono isolamento e praticità d'uso, mentre l'**apertura frontale con sistema di sicurezza** agevola le operazioni di manutenzione e igienizzazione. I **piani inferiori removibili** consentono una pulizia rapida ed

efficiente.

- Struttura in acciaio inox robusta e igienica
- Vetrocamera temperata curva con massima visibilità
- 3 ripiani forati in acciaio inox regolabili in altezza
- Illuminazione neon di serie su ogni livello
- Porte scorrevoli con guarnizioni verticali
- Vetrocamera frontale apribile con sistema di sicurezza
- Piani inferiori removibili per facile pulizia

Riscaldamento e Funzionalità

Il sistema di **riscaldamento ventilato** consente un flusso d'aria caldo costante e omogeneo, ideale per mantenere inalterate le caratteristiche degli alimenti caldi. Il **pannello elettronico di controllo** permette una gestione chiara e precisa della temperatura, mentre l'**illuminazione neon superiore con plafoniera in vetro** migliora la resa visiva e attrae l'attenzione sui prodotti. La tecnologia a basso consumo energetico riduce i costi di esercizio senza compromettere le prestazioni.

- Riscaldamento ventilato per temperatura uniforme
- Controllo tramite pannello comandi elettronico
- Illuminazione neon superiore con plafoniera in vetro
- Distribuzione dell'aria calda ottimizzata
- Basso consumo energetico e alte prestazioni

Specifiche Tecniche

- **Potenza assorbita totale:** 1698 W
- **Potenza illuminazione neon:** 112 W
- **Superficie espositiva:** 1,92 m²
- **Volume interno:** 740 L
- **Volume utile:** 295 L
- **Ripiani:** 3 in acciaio inox forati e regolabili in altezza
- **Illuminazione:** neon di serie + plafoniera in vetro
- **Porte:** scorrevoli in vetrocamera temperata con guarnizioni verticali
- **Vetrocamera frontale:** apertura di sicurezza
- **Piani inferiori:** removibili
- **Controllo:** pannello comandi elettronico
- **Riscaldamento:** ventilato
- **Alimentazione:** 220-240 V / 1P / 50 Hz
- **Efficienza:** basso consumo energetico

La **vetrina calda ventilata con vetrocamera curva** rappresenta una soluzione di alto livello per l'esposizione e la conservazione dei prodotti caldi. Con materiali di qualità, controllo elettronico, ampia area espositiva e riscaldamento ventilato, garantisce **prestazioni professionali, risparmio energetico e massima eleganza** in ogni contesto di ristorazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	139.5
Lunghezza (cm)	150.4
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	77
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile