

SKU: EVO180HOT

Tecnodom

Vetrina calda per panetteria e gastronomia Modello EVO180HOT Vetro frontale apribile



Descrizione

Vetrina Calda

La **vetrina calda ventilata** con **vetrocamera temperata curva** è ideale per la **presentazione di gastronomia, pasticceria, pane e pizza**. Grazie al suo design elegante e professionale, offre un'eccellente visibilità dei prodotti esposti e garantisce un riscaldamento uniforme, mantenendo i cibi caldi e pronti al servizio con il minimo consumo energetico.

Il sistema di **caldo ventilato** favorisce la distribuzione omogenea dell'aria calda, assicurando stabilità termica e protezione della qualità dei prodotti. L'**ampia area espositiva da 2,40 m²** e l'illuminazione neon perfettamente bilanciata mettono in risalto ogni preparazione, rendendo questa vetrina una soluzione perfetta per gastronomie, bar, panetterie e pasticcerie.

Struttura e Materiali

La **struttura in acciaio inox** garantisce resistenza, igiene e lunga durata, mentre la **vetrocamera temperata curva** dona eleganza e visibilità ai prodotti. I **tre ripiani forati in acciaio inox**, regolabili in altezza e dotati di **illuminazione neon di serie**, consentono un'esposizione ordinata e luminosa. La **plafoniera superiore in vetro** con neon integrato aggiunge un tocco di raffinatezza e un'illuminazione uniforme sull'intera superficie espositiva.

- Struttura in acciaio inox robusta e igienica
- Vetrocamera temperata curva di alta trasparenza
- 3 ripiani forati regolabili in altezza con illuminazione neon
- Illuminazione superiore con plafoniera in vetro
- Porte scorrevoli con guarnizioni verticali
- Apertura frontale con sistema di sicurezza per la pulizia
- Piani inferiori removibili per praticità e igiene

Riscaldamento e Controllo

La vetrina integra un sistema di **riscaldamento ventilato** capace di mantenere la temperatura in modo uniforme, evitando differenze termiche tra i livelli. Il **pannello comandi elettronico** consente una regolazione precisa e intuitiva delle impostazioni. Grazie al **basso consumo energetico**, le prestazioni sono elevate e i costi di gestione contenuti, garantendo efficienza anche per un utilizzo continuo.

- Riscaldamento ventilato per temperatura uniforme e costante
- Distribuzione ottimizzata dell'aria calda su tutti i livelli
- Pannello di controllo elettronico di facile utilizzo
- Porte scorrevoli in vetrocamera per accesso pratico
- Basso consumo energetico e alto rendimento

Specifiche Tecniche

- **Potenza assorbita totale:** 2018 W
- **Potenza illuminazione neon:** 140 W
- **Superficie espositiva:** 2,40 m²
- **Volume interno:** 890 L
- **Volume utile:** 367 L
- **Riscaldamento:** ventilato
- **Ripiani:** 3 in acciaio inox forati, regolabili e illuminati
- **Illuminazione:** neon di serie + plafoniera superiore in vetro
- **Porte:** scorrevoli in vetrocamera temperata con guarnizioni verticali
- **Vetrocamera frontale:** apertura di sicurezza per pulizia facilitata
- **Piani inferiori:** removibili
- **Comandi:** elettronici
- **Alimentazione:** 220-240 V / 1P / 50 Hz
- **Efficienza energetica:** basso consumo

La **vetrina calda ventilata con vetrocamera curva** unisce **tecnologia, funzionalità e design** in un unico espositore di alto livello. È la scelta ideale per i professionisti che cercano un **espositore caldo efficiente, elegante e facile da gestire**, perfetto per la conservazione e la valorizzazione dei cibi caldi nei locali commerciali moderni.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|------------------|---------------|
| Altezza (cm) | 139.5 |
| Lunghezza (cm) | 180.4 |
| Numero ripiani | 3 ripiani |
| Profondità (cm) | 77 |
| Temperatura °C | +65 |
| Tipologia | Su mobile |