

SKU: EVO60HOT

Tecnodom

Vetrina calda per panetteria e gastronomia Modello EVO60HOT Vetro frontale apribile



Descrizione

Vetrina Calda

La **vetrina calda** è un **espositore professionale** progettato per mantenere e presentare alla temperatura ideale prodotti di **gastronomia, pasticceria, panetteria e pizzeria**. Dotata di **vetrocamera temperata curva**, unisce estetica, tecnologia e funzionalità, garantendo una distribuzione omogenea del calore e una massima visibilità dei prodotti esposti.

Il sistema di **caldo ventilato** assicura una perfetta circolazione dell'aria calda all'interno della vetrina, mantenendo uniforme la temperatura e evitando punti freddi. L'**apertura frontale con sistema di sicurezza** facilita le operazioni di pulizia, rendendo l'attrezzatura comoda e sicura per un uso quotidiano professionale.

Struttura e Materiali

La **vetrina calda** dispone di **3 ripiani forati in acciaio inox** regolabili in altezza, con **illuminazione neon di serie** per ogni livello. La combinazione di acciaio inox e vetrocamera temperata ne garantisce solidità, resistenza all'usura e igiene costante. Le **porte scorrevoli in vetrocamera** con **guarnizioni verticali** assicurano un perfetto isolamento termico e una tenuta ottimale della temperatura.

- Struttura in acciaio inox resistente e igienica
- Vetrocamera temperata curva per massima visibilità
- 3 ripiani forati regolabili in altezza con neon di serie
- Porte scorrevoli in vetrocamera con guarnizioni verticali
- Piani espositivi inferiori removibili per agevolare la pulizia

Riscaldamento e Funzionalità

Il sistema di **caldo ventilato** ottimizza la distribuzione dell'aria calda, mantenendo una temperatura costante e riducendo il consumo energetico. Il **pannello comandi elettronico** consente il controllo intuitivo e preciso dei parametri di funzionamento. L'**illuminazione neon superiore**, protetta da una plafoniera in vetro, mette in risalto i prodotti e contribuisce a una presentazione elegante e invitante.

- Riscaldamento ventilato per temperatura uniforme
- Illuminazione neon protetta, con plafoniera in vetro
- Pannello comandi elettronico per la regolazione delle funzioni
- Basso consumo energetico e prestazioni costanti
- Apertura frontale con sistema di sicurezza

Specifiche Tecniche

- **Potenza totale assorbita:** 730 W
- **Potenza illuminazione neon:** 32 W (dotazione standard)
- **Tipologia riscaldamento:** ventilato
- **Superficie espositiva:** 0,72 m²
- **Volume interno:** 290 L
- **Volume utile:** 115 L
- **Ripiani espositivi:** 3 in acciaio inox regolabili in altezza
- **Illuminazione:** neon superiore e sui livelli interni
- **Porte:** scorrevoli in vetrocamera con guarnizioni verticali
- **Comandi:** elettronici
- **Piani inferiori:** removibili
- **Alimentazione:** 220-240 V / 1P / 50 Hz
- **Consumo energetico:** ridotto

La **vetrina calda ventilata** rappresenta la scelta ideale per i professionisti della ristorazione che desiderano un'esposizione elegante, efficiente e igienica. Grazie alla combinazione di acciaio inox, vetrocamera curva e illuminazione neon, offre massime prestazioni con un **basso consumo energetico**, garantendo un mantenimento termico ottimale in ogni tipo di locale commerciale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	139.5
Lunghezza (cm)	60.4
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	77
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile