

SKU: EVO90HOT

Tecnodom

Vetrina calda per panetteria e gastronomia Modello EVO90HOT Vetro frontale apribile



Descrizione

Vetrina Calda

La **vetrina calda ventilata** con **vetrocamera temperata curva** è un **espositore professionale in acciaio inox** ideale per la presentazione di **gastronomia, pasticceria, pane e pizza**. Offre un'eccellente visibilità dei prodotti ed è progettata per garantire una distribuzione uniforme del calore, mantenendo costante la temperatura e riducendo i consumi energetici.

Il sistema di **riscaldamento ventilato** assicura un flusso d'aria caldo e omogeneo che preserva la qualità dei cibi, mentre il **pannello comandi elettronico** consente un controllo intuitivo e preciso delle funzioni. Il design curvo in vetrocamera temperata combina eleganza e praticità, rendendo la vetrina perfetta per contesti espositivi di alto livello.

Struttura e Materiali

La vetrina è dotata di **3 ripiani forati in acciaio inox regolabili in altezza** e illuminati con **lampade neon di serie** per una perfetta valorizzazione dei prodotti. Le **porte scorrevoli in vetrocamera** con guarnizioni verticali garantiscono la sicurezza e il mantenimento termico, mentre l'**apertura della vetrocamera frontale con sistema di sicurezza** facilita le operazioni di pulizia. I **piani inferiori removibili** agevolano ulteriormente la manutenzione e l'igienizzazione quotidiana.

- Struttura in acciaio inox resistente e igienica
- Vetrocamera temperata curva per visibilità ottimale
- 3 ripiani forati regolabili in altezza con illuminazione neon
- Illuminazione superiore con plafoniera in vetro
- Porte scorrevoli in vetrocamera con guarnizioni verticali
- Apertura frontale con sistema di sicurezza
- Piani espositivi inferiori removibili

Riscaldamento e Funzionalità

Il sistema di **caldo ventilato** distribuisce l'aria calda in modo uniforme su tutti i livelli, migliorando le performance e riducendo i tempi di recupero della temperatura. L'illuminazione a **neon superiore con plafoniera in vetro** assicura una luce diffusa e naturale, ideale per la valorizzazione dei prodotti esposti. Grazie al **basso consumo energetico**, la vetrina unisce efficienza e sostenibilità operativa.

- Riscaldamento ventilato per distribuzione uniforme dell'aria calda
- Controllo tramite pannello comandi elettronico
- Illuminazione neon superiore con plafoniera in vetro
- Funzione di basso consumo energetico
- Facilità di pulizia grazie all'apertura anteriore di sicurezza

Specifiche Tecniche

- **Potenza assorbita totale:** 1058 W
- **Potenza illuminazione neon:** 56 W (dotazione standard)
- **Superficie espositiva:** 1,16 m²
- **Volume interno:** 440 L
- **Volume utile:** 179 L
- **Ripiani:** 3 in acciaio inox forati e regolabili
- **Illuminazione:** neon di serie + plafoniera in vetro
- **Porte:** scorrevoli in vetrocamera temperata
- **Vetrocamera:** frontale curva con sistema di sicurezza
- **Riscaldamento:** ventilato
- **Piani inferiori:** removibili
- **Controllo:** elettronico
- **Alimentazione:** 220-240 V / 1P / 50 Hz
- **Consumo energetico:** ridotto

La **vetrina calda ventilata con vetrocamera curva** è la scelta ottimale per i professionisti che cercano un **espositore caldo efficiente, sicuro e dal design raffinato**. L'unione di acciaio inox, riscaldamento ventilato e gestione elettronica rende questo modello ideale per l'uso quotidiano in attività gastronomiche ad alto flusso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	139.5
Lunghezza (cm)	90.4
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	77
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile