

SKU: EVOK120HOT

Tecnodom

Vetrina calda per panetteria e gastronomia Modello EVOK120HOT Vetro frontale apribile



Descrizione

Vetrina Calda

La **vetrina calda ventilata** con **vetrocamera temperata dritta** è l'espositore ideale per **gastronomia, pasticceria, panetteria e pizzeria**. Offre una **distribuzione ottimale dell'aria calda** e una visibilità eccellente dei prodotti esposti, combinando design elegante e funzionalità professionale per garantire prestazioni costanti e consumi contenuti.

Il **sistema di caldo ventilato** mantiene la temperatura omogenea su tutti i livelli della vetrina, proteggendo i prodotti caldi senza alterarne la qualità. Grazie alla **vetrocamera dritta temperata**, alle **porte scorrevoli posteriori** e alla **plafoniera superiore in vetro** con illuminazione neon, l'esposizione risulta luminosa, professionale e altamente accattivante.

Struttura e Materiali

La vetrina è realizzata in **acciaio inox**, materiale che garantisce igiene, robustezza e una lunga durata. I **tre ripiani forati in acciaio inox**, regolabili in altezza e dotati di **illuminazione neon di serie**, permettono una disposizione flessibile e ordinata dei prodotti. La **vetrocamera frontale apribile** semplifica le operazioni di pulizia e manutenzione quotidiana, mentre le **porte scorrevoli in vetrocamera con guarnizioni verticali** assicurano una perfetta tenuta termica.

- Struttura in acciaio inox solida e igienica
- Vetrocamera temperata dritta e frontale apribile
- 3 ripiani in acciaio inox forati e regolabili in altezza
- Illuminazione a neon di serie su ogni livello
- Porte scorrevoli con guarnizioni verticali
- Piani inferiori removibili per maggiore praticità

Riscaldamento e Controllo

Il **sistema di riscaldamento ventilato** produce un flusso d'aria calda costante che garantisce una temperatura uniforme e un mantenimento perfetto dei prodotti esposti. Il **pannello comandi elettronico** consente un controllo preciso delle impostazioni di temperatura e illuminazione, mentre il **basso consumo energetico** rende la vetrina efficiente e sostenibile per l'uso quotidiano.

- Riscaldamento ventilato per distribuzione uniforme dell'aria
- Pannello comandi elettronico per gestione intuitiva
- Illuminazione neon superiore con plafoniera in vetro
- Controllo termico preciso e sicuro
- Basso consumo energetico

Specifiche Tecniche

- **Potenza assorbita totale:** 1378 W
- **Potenza illuminazione neon:** 84 W
- **Superficie espositiva:** 1,74 m²
- **Volume interno:** 590 L
- **Volume utile:** 266 L
- **Riscaldamento:** ventilato
- **Ripiani:** 3 in acciaio inox regolabili con illuminazione neon
- **Porte:** scorrevoli in vetrocamera temperata con guarnizioni verticali
- **Vetrocamera frontale:** apribile
- **Illuminazione:** superiore a neon con plafoniera in vetro
- **Piani inferiori:** removibili
- **Comandi:** elettronici
- **Alimentazione:** 220-240 V / 1P / 50 Hz
- **Efficienza energetica:** basso consumo

La **vetrina calda ventilata con vetrocamera temperata dritta** rappresenta un perfetto equilibrio tra **funzionalità, estetica e performance**. Ideale per il settore professionale della ristorazione, offre riscaldamento uniforme, facilità di gestione e un design che valorizza i prodotti grazie alla sua **ampia superficie espositiva e illuminazione integrata**.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	139.1
Lunghezza (cm)	120.5
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	76.3
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile