

SKU: EVOK150HOT

## Tecnodom

# Vetrina calda per panetteria e gastronomia Modello EVOK150HOT Vetro frontale apribile



## Descrizione

### Vetrina Calda

La **vetrina calda ventilata** con **vetrocamera temperata dritta** è la soluzione perfetta per la **presentazione e conservazione di alimenti caldi** come prodotti di gastronomia, pasticceria, panetteria e pizza. Progettata per ambienti professionali, combina un design moderno con tecnologie avanzate per garantire riscaldamento uniforme, efficienza energetica e massima resa estetica.

Il sistema di **caldo ventilato** distribuisce l'aria calda in modo omogeneo, mantenendo costante la temperatura su tutti i livelli. La **vetrocamera dritta in cristallo temperato** assicura un'ottima visibilità dei prodotti esposti, mentre le **porte scorrevoli** con guarnizioni verticali garantiscono praticità d'uso e un perfetto isolamento termico. Tutte le funzioni sono gestite tramite **pannello comandi elettronico** di ultima generazione.

### Struttura e Materiali

La vetrina è costruita con una **struttura in acciaio inox** altamente resistente e di facile pulizia, ideale per un uso intensivo in gastronomia e panificazione. Dispone di **3 ripiani forati in acciaio inox** regolabili in altezza, tutti dotati di **illuminazione a neon di serie**. L'**illuminazione superiore con plafoniera in vetro** migliora l'aspetto visivo dei prodotti, esaltandone colori e consistenze.

L'apertura frontale della vetrocamera facilita inoltre le operazioni di pulizia interna.

- Struttura in acciaio inox robusta e igienica
- Vetrocamera temperata dritta con elevata trasparenza
- 3 ripiani forati regolabili in altezza con illuminazione neon
- Illuminazione superiore a neon con plafoniera in vetro
- Porte scorrevoli con guarnizioni verticali per isolamento termico
- Frontale apribile per facilitare la manutenzione
- Piani inferiori removibili per una pulizia agevole

## Riscaldamento e Funzionalità

Il sistema di **riscaldamento ventilato** ottimizza la distribuzione dell'aria calda, mantenendo costante la temperatura interna. Il **pannello comandi elettronico** consente di regolare con precisione ogni parametro operativo, garantendo prestazioni elevate con consumi contenuti. Grazie all'uso di componenti efficienti, la vetrina offre **basso consumo energetico** e massima affidabilità operativa.

- Riscaldamento ventilato per distribuzione uniforme dell'aria
- Controllo elettronico delle impostazioni e della temperatura
- Distribuzione dell'aria calda su più livelli
- Illuminazione neon uniforme su ogni piano
- Funzionamento silenzioso ed energeticamente efficiente

## Specifiche Tecniche

- **Potenza assorbita totale:** 1698 W
- **Potenza illuminazione neon:** 112 W
- **Superficie espositiva:** 2,23 m<sup>2</sup>
- **Volume interno:** 740 L
- **Volume utile:** 380 L
- **Riscaldamento:** ventilato
- **Ripiani:** 3 in acciaio inox forati e regolabili
- **Illuminazione:** neon di serie + plafoniera in vetro
- **Porte:** scorrevoli in vetrocamera con guarnizioni verticali
- **Vetrocamera frontale:** apribile
- **Piani inferiori:** removibili
- **Comandi:** elettronici
- **Alimentazione:** 220-240 V / 1P / 50 Hz
- **Efficienza:** basso consumo energetico

La **vetrina calda ventilata con vetrocamera dritta** è la scelta ideale per chi cerca una soluzione professionale capace di garantire **uniformità di riscaldamento, estetica moderna e affidabilità**. Perfetta per gastronomie, forni e pasticcerie, unisce materiali di qualità, controllo elettronico e un design raffinato per la miglior esposizione dei prodotti caldi.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	139.1
Lunghezza (cm)	150.5
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	76.3
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile