

SKU: EVOK180HOT

## Tecnodom

# Vetrina calda per panetteria e gastronomia Modello EVOK180HOT Vetro frontale apribile



## Descrizione

### Vetrina Calda

La **vetrina calda ventilata** con **vetrocamera temperata dritta** è la soluzione professionale ideale per la **presentazione di gastronomia, pasticceria, panetteria e pizzeria**. Grazie a una **tecnologia di riscaldamento ventilato** e a una costruzione solida in materiali di qualità, garantisce una distribuzione del calore uniforme e un'esposizione impeccabile dei prodotti, mantenendoli alla temperatura perfetta.

La **vetrocamera temperata** assicura massima visibilità e resistenza, mentre l'ampia **superficie espositiva di 2,63 m<sup>2</sup>** offre spazio ottimale per valorizzare ogni tipo di preparazione calda. Il **pannello comandi elettronico** consente un controllo preciso e intuitivo delle impostazioni, con consumi energetici contenuti e altissima efficienza operativa.

### Struttura e Materiali

L'espositore è realizzato con una robusta **struttura in acciaio inox**, che garantisce igiene, resistenza e durabilità nel tempo. I **3 ripiani forati in acciaio inox**, regolabili in altezza, sono dotati di **illuminazione a neon di serie** per offrire la massima visibilità ai prodotti esposti. Le **porte scorrevoli in vetrocamera** con guarnizioni verticali favoriscono una perfetta tenuta termica,

mentre la **vetrocamera frontale apribile** semplifica le operazioni di pulizia e manutenzione. I **piani inferiori removibili** agevolano la pulizia interna.

- Struttura interamente in acciaio inox
- Vetrocamera temperata dritta con massima trasparenza
- 3 ripiani forati regolabili in altezza con luci neon integrate
- Illuminazione superiore neon con plafoniera in vetro
- Porte scorrevoli in vetrocamera con guarnizioni verticali
- Possibilità di apertura frontale per pulizia agevole
- Piani espositivi inferiori removibili

## Riscaldamento e Funzionalità

Il sistema di **caldo ventilato** mantiene una temperatura costante e uniforme, migliorando la conservazione e la qualità estetica dei cibi esposti. Il **pannello comandi elettronico** permette la regolazione precisa della temperatura e dell'illuminazione, mentre il **basso consumo energetico** garantisce un eccellente rapporto tra prestazioni e risparmio operativo. Tutti gli elementi sono progettati per assicurare la massima efficienza e semplicità d'uso.

- Riscaldamento ventilato per temperatura costante su tutti i livelli
- Controllo elettronico delle impostazioni
- Illuminazione uniforme e a basso consumo
- Distribuzione ottimizzata del calore tramite ventilazione
- Funzionamento silenzioso e ad alta efficienza

## Specifiche Tecniche

- **Potenza assorbita totale:** 2018 W
- **Potenza illuminazione neon:** 140 W
- **Superficie espositiva:** 2,63 m<sup>2</sup>
- **Volume interno:** 890 L
- **Volume utile:** 447 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:** apribile
- **Piani inferiori:** removibili
- **Controllo:** elettronico
- **Alimentazione:** 220-240 V / 1P / 50 Hz
- **Efficienza:** basso consumo energetico

La **vetrina calda con vetrocamera temperata dritta** rappresenta una scelta eccellente per chi cerca **prestazioni professionali, estetica raffinata e affidabilità**. Ideale per ristoranti, gastronomie e panetterie, coniuga un'ampia area espositiva, un controllo elettronico preciso e una distribuzione termica ventilata, garantendo sempre una **presentazione perfetta dei prodotti caldi**.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	139.1
Lunghezza (cm)	180.5
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	76.3
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile