

SKU: EVOKL2PORTE180HOT

## Tecnodom

# Vetrina calda per panetteria e gastronomia con porte scorrevoli frontali Modello EVOKL2PORTE180HOT



## Descrizione

### Vetrina Calda

La **vetrina calda ventilata** con **vetrocamera temperata dritta** e **due porte scorrevoli frontali** 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 materiali di alta qualità per garantire **igiene e durabilità** nell'uso intensivo. 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 **due porte scorrevoli frontali**

**in vetrocamera temperata** con guarnizioni verticali favoriscono una perfetta tenuta termica, mentre i **piani inferiori removibili** agevolano la pulizia interna.

- Vetrocamera temperata dritta con massima trasparenza
- 3 ripiani forati regolabili in altezza con luci neon integrate
- Illuminazione superiore neon con plafoniera in vetro
- 2 porte scorrevoli frontali in vetrocamera con guarnizioni verticali
- Piani espositivi inferiori removibili
- Schienale cieco per esposizione ottimale
- Ampia area espositiva con ripiani illuminati

## 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 **sistema antiappannamento con aria calda** garantisce vetri sempre limpidi. 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
- Sistema antiappannamento con aria calda
- 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: **2 scorrevoli frontali in vetrocamera temperata con guarnizioni verticali**
- Piani inferiori: **removibili**
- Controllo: **elettronico**
- Alimentazione: **220/240 V / 1P / 50/60 Hz**
- Schienale: **cieco**

La **vetrina calda con porte scorrevoli frontali** 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)	139.2
Lunghezza (cm)	184.1
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	77.5
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile