

SKU: EVOKL2PORTE90HOT

Tecnodom

Vetrina calda per panetteria e gastronomia con porte scorrevoli frontali Modello EVOKL2PORTE90HOT



Descrizione

Vetrina Calda con Porte Scorrevoli Frontali

La **vetrina calda con porte scorrevoli frontali** è un'espositrice professionale progettata per la **presentazione e conservazione di alimenti caldi** come gastronomia, pasticceria, pizza e prodotti da forno. La sua **vetrocamera temperata dritta** e le **due porte scorrevoli frontali** garantiscono un accesso pratico e una perfetta visibilità dei prodotti, rendendo l'esposizione elegante e funzionale.

Il **sistema di caldo ventilato** mantiene una temperatura costante e uniforme su ogni livello, ottimizzando la distribuzione dell'aria calda. L'**illuminazione a neon** integrata nei ripiani e nella plafoniera superiore valorizza la presentazione dei cibi, mentre il **pannello comandi elettronico** consente una gestione intuitiva delle impostazioni di riscaldamento e illuminazione.

Struttura e Materiali

Costruita in **acciaio inox**, la vetrina assicura igiene, resistenza e durata nel tempo. I **3 ripiani forati in acciaio inox** sono regolabili in altezza e dotati di **illuminazione neon di serie** per esaltare la visibilità dei prodotti esposti. Lo **schienale cieco** contribuisce a ridurre la dispersione

termica, migliorando l'efficienza e mantenendo il calore uniforme all'interno della vetrina.

- Struttura in acciaio inox con finitura professionale
- 3 ripiani forati regolabili in altezza con neon integrato
- Schienale cieco per maggiore efficienza termica
- 2 porte scorrevoli frontali in vetrocamera temperata
- Guarnizioni verticali per isolamento termico ottimale
- Design moderno, robusto e di facile manutenzione

Riscaldamento e Funzionalità

La vetrina è dotata di un efficiente **sistema di caldo ventilato** che garantisce una distribuzione omogenea della temperatura. Il **sistema antiappannamento con aria calda** mantiene i vetri sempre limpidi, assicurando una visuale chiara e professionale. Il **pannello comandi elettronico** fornisce un controllo preciso del calore e dell'illuminazione, ottimizzando le prestazioni con **basso consumo energetico**.

- Riscaldamento ventilato per temperatura uniforme
- Sistema antiappannamento con aria calda su tutti i lati
- Pannello comandi elettronico per controllo preciso
- Illuminazione neon superiore con plafoniera in vetro
- Piani espositivi inferiori removibili per facile pulizia
- Funzionamento efficiente e a basso consumo

Specifiche Tecniche

- **Potenza assorbita totale:** 1058 W
- **Potenza illuminazione neon:** 56 W
- **Superficie espositiva:** 1,30 m²
- **Volume interno:** 440 L
- **Volume utile:** 221 L
- **Riscaldamento:** ventilato
- **Sistema antiappannamento:** con aria calda
- **Ripiani:** 3 in acciaio inox regolabili e forati, con illuminazione neon
- **Illuminazione:** neon superiore con plafoniera in vetro
- **Porte:** 2 frontali scorrevoli in vetrocamera temperata
- **Schienale:** cieco
- **Piani inferiori:** removibili
- **Controllo:** elettronico
- **Alimentazione:** 220-240 V / 1P / 50-60 Hz

La **vetrina calda con porte scorrevoli frontali** rappresenta la soluzione ideale per la **presentazione professionale dei cibi caldi**. L'unione di acciaio inox, riscaldamento ventilato e controllo elettronico garantisce **efficienza, sicurezza e massimo impatto visivo**, rendendola un elemento essenziale per gastronomie e pasticcerie moderne.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	139.2
Lunghezza (cm)	94.1
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	77.5
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile