

SKU: EVOKL4PORTE120HOT

Tecnodom

Vetrina calda per panetteria e gastronomia con 4 porte scorrevoli Modello EVOKL4PORTE120HOT



Descrizione

Vetrina Calda

La **vetrina calda ventilata** con **vetrocamera temperata dritta** e **4 porte scorrevoli** (due frontali e due posteriori) 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 1,74 m²** 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

Questa **vetrina pass-through** con accesso frontale e posteriore è perfetta per il servizio rapido in locali food service. 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. I **piani inferiori removibili** agevolano la pulizia interna, mentre le **4 porte scorrevoli in vetrocamera** con

guarnizioni garantiscono una perfetta tenuta termica.

- Vetrocamera temperata dritta con massima trasparenza
- 3 ripiani forati regolabili in altezza con luci neon integrate
- Illuminazione superiore neon con plafoniera in vetro
- 4 porte scorrevoli in vetrocamera (2 frontali + 2 posteriori) con guarnizioni
- Piani espositivi inferiori removibili
- Ampia area espositiva con ripiani illuminati
- Foto illustrativa - struttura in acciaio inox su richiesta

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
- Sistema antiappannamento per vetri sempre limpidi

Specifiche Tecniche

- Potenza assorbita totale: **1378 W**
- Potenza illuminazione neon: **84 W**
- Superficie espositiva: **1,74 m²**
- Volume interno: **510 L**
- Volume utile: **266 L**
- Riscaldamento: **ventilato**
- Ripiani: **3 in acciaio inox forati, regolabili e illuminati**
- Illuminazione: **neon di serie + plafoniera superiore in vetro**
- Porte: **4 scorrevoli (2 frontali + 2 posteriori) in vetrocamera temperata**
- Piani inferiori: **removibili**
- Controllo: **elettronico**
- Alimentazione: **220/240 V / 1P / 50/60 Hz**
- Sistema antiappannamento: **con aria calda**

La **vetrina calda con 4 porte scorrevoli** rappresenta una scelta eccellente per chi cerca prestazioni professionali, estetica raffinata e affidabilità. Ideale per ristoranti, gastronomie e panetterie con servizio pass-through, coniuga un'ampia area espositiva, un controllo elettronico preciso e una distribuzione termica ventilata, garantendo sempre una presentazione perfetta dei prodotti caldi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	138.9
Lunghezza (cm)	122.2
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	76.9
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile