

SKU: EVOKL4PORTE150HOT

## Tecnodom

# Vetrina calda per panetteria e gastronomia con 4 porte scorrevoli Modello EVOKL4PORTE150HOT



## Descrizione

### Vetrina Calda

La **vetrina calda con 4 porte scorrevoli** (due frontali e due posteriori) con **vetrocamera temperata dritta** è la soluzione professionale pass-through ideale per esporre gastronomia, pasticceria, pane e pizza. Grazie alla **tecnologia di riscaldamento ventilato** e alla 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 da entrambi i lati, mentre l'ampia **superficie espositiva di 2,23 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

Questa **vetrina pass-through** con accesso da entrambi i lati 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 esaltare i prodotti esposti da entrambi i fronti. Le **4 porte scorrevoli in vetrocamera temperata** con guarnizioni verticali garantiscono perfetta tenuta

termica, mentre i **piani inferiori removibili** facilitano la pulizia quotidiana.

- Vetrocamera temperata dritta con massima trasparenza bilaterale
- 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** ottimizza la distribuzione dell'aria calda su tutti i livelli, mantenendo una temperatura costante e preservando la qualità estetica dei cibi esposti da entrambi i lati. Il **sistema antiappannamento con aria calda** garantisce vetri sempre limpidi, mentre il **pannello comandi elettronico** permette una regolazione precisa della temperatura e dell'illuminazione. Il funzionamento efficiente rende questa vetrina ideale per il servizio continuo.

- Riscaldamento ventilato per temperatura uniforme su tutti i livelli
- Sistema antiappannamento con aria calda
- 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: **1698 W**
- Potenza illuminazione neon: **112 W**
- Superficie espositiva: **2,23 m<sup>2</sup>**
- Volume interno: **650 L**
- Volume utile: **380 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**

La **vetrina calda con 4 porte scorrevoli** rappresenta una scelta eccellente per chi cerca prestazioni professionali, accessibilità bilaterale e affidabilità. Ideale per ristoranti, gastronomie e panetterie con servizio pass-through, coniuga un'ampia area espositiva, controllo elettronico preciso e **caldo ventilato**, garantendo sempre una presentazione perfetta dei prodotti caldi da entrambi i lati.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	138.9
Lunghezza (cm)	152.2
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	76.9
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile