

SKU: EVOKLUX120HOT

Tecnodom

Vetrina calda per panetteria e gastronomia Modello EVOKLUX120HOT Vetro frontale apribile Con sistema antiappannamento



Descrizione

Vetrina Calda

La **vetrina calda ventilata** con **vetrocamera temperata dritta** è un **espositore professionale** progettato per la **presentazione di gastronomia, pasticceria, pane e pizza**. La struttura in acciaio inox e il sistema di riscaldamento ventilato garantiscono un riscaldamento uniforme e costante, mantenendo i tuoi prodotti caldi alla temperatura ideale per il servizio.

Il **design dritto della vetrocamera temperata** unisce eleganza e funzionalità, offrendo un'eccellente visibilità dei prodotti esposti. L'illuminazione a neon interna e superiore valorizza l'esposizione, mentre il **pannello comandi elettronico** consente una gestione semplice e precisa della temperatura e delle funzioni di illuminazione.

Struttura e Materiali

La vetrina è costruita con una **struttura in acciaio inox** robusta, igienica e facile da mantenere. Dispone di **3 ripiani forati in acciaio inox**, regolabili in altezza e dotati di **illuminazione neon di serie**, ideali per creare una disposizione fluida e ben illuminata dei prodotti. Le **porte scorrevoli in vetrocamera temperata** con guarnizioni verticali garantiscono una perfetta tenuta termica e

praticità durante l'utilizzo.

- Struttura in acciaio inox resistente e igienica
- Vetrocamera temperata dritta per massima visibilità
- 3 ripiani forati regolabili in altezza con neon di serie
- Illuminazione superiore a neon con plafoniera in vetro
- Porte scorrevoli con guarnizioni verticali per isolamento termico
- Possibilità di apertura frontale per facilitare la pulizia
- Piani inferiori rimovibili per manutenzione agevole

Riscaldamento e Funzionalità

Il sistema di **caldo ventilato** garantisce la circolazione uniforme dell'aria calda in tutta la superficie espositiva, mantenendo costante la temperatura dei prodotti. Il **sistema antiappannamento** con circolazione d'aria calda su tutti i lati evita la formazione di condensa sui vetri, assicurando una visibilità sempre perfetta. Il **pannello comandi elettronico** permette di regolare agevolmente temperatura e illuminazione con precisione professionale.

- Riscaldamento ventilato per temperatura uniforme e costante
- Sistema antiappannamento con aria calda su tutti i lati
- Gestione elettronica della temperatura e dell'illuminazione
- Illuminazione neon a basso consumo per valorizzare i prodotti
- Efficienza energetica ottimale e prestazioni elevate

Specifiche Tecniche

- **Potenza totale assorbita:** 1378 W
- **Potenza illuminazione neon:** 84 W
- **Superficie espositiva:** 1,74 m²
- **Volume interno:** 590 L
- **Volume utile:** 266 L
- **Riscaldamento:** ventilato
- **Sistema antiappannamento:** con aria calda su tutti i lati
- **Ripiani:** 3 in acciaio inox forati e regolabili in altezza
- **Illuminazione:** neon di serie + plafoniera in vetro
- **Porte:** scorrevoli in vetrocamera temperata con guarnizioni verticali
- **Vetrocamera frontale:** apribile
- **Piani inferiori:** rimovibili
- **Controllo:** pannello comandi elettronico
- **Alimentazione:** 220-240 V / 1P / 50-60 Hz
- **Efficienza energetica:** basso consumo

La **vetrina calda ventilata con vetrocamera temperata dritta** è una soluzione di alto livello per chi cerca **prestazioni, estetica e affidabilità**. L'ampia area espositiva, la distribuzione uniforme dell'aria e il controllo elettronico delle funzioni rendono questo modello ideale per ogni contesto di ristorazione che richieda qualità e presentazione impeccabile dei piatti caldi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	138.1
Lunghezza (cm)	124.6
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	77.4
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile