

SKU: EVOKLUX150HOT

Tecnodom

Vetrina calda per panetteria e gastronomia Modello EVOKLUX150HOT Vetro frontale apribile Con sistema antiappannamento



Descrizione

Vetrina Calda

La **vetrina calda ventilata con vetrocamera temperata dritta** è un **espositore professionale** ideale per la **presentazione di gastronomia, pasticceria, pane e pizza**. Combina un design moderno e funzionale con prestazioni elevate, offrendo un'ampia superficie espositiva e una distribuzione uniforme del calore per mantenere i prodotti perfettamente caldi e appetitosi.

Il sistema di **caldo ventilato** ottimizza la circolazione dell'aria calda, garantendo temperature costanti su tutti i livelli. La **vetrocamera temperata dritta** con **porte scorrevoli e plafoniera a neon** offre un'eccellente visibilità e una presentazione impeccabile dei prodotti. È la scelta perfetta per ambienti professionali esigenti come forni, gastronomie, pasticcerie e punti caldi.

Struttura e Materiali

La **struttura in acciaio inox** è concepita per resistere a un uso intensivo, garantendo igiene, stabilità e lunga durata. I **tre ripiani forati in acciaio inox**, regolabili in altezza e forniti di illuminazione neon di serie, consentono di organizzare i prodotti in modo ordinato e ben illuminato. La **vetrocamera frontale apribile** facilita le operazioni di pulizia, mentre le **porte scorrevoli con**

guarnizioni verticali assicurano una perfetta tenuta termica.

- Struttura interamente in acciaio inox resistente e igienica
- Vetrocamera temperata dritta con elevata trasparenza
- 3 ripiani forati regolabili in altezza e illuminati con neon di serie
- Illuminazione superiore con plafoniera in vetro
- Porte scorrevoli in vetrocamera con guarnizioni verticali
- Vetrocamera frontale apribile per pulizia agevole
- Piani espositivi inferiori rimovibili

Riscaldamento e Funzionalità

Il **sistema di caldo ventilato** assicura un riscaldamento uniforme ed efficiente su tutti i livelli, mantenendo la temperatura impostata in modo costante. Il **sistema antiappannamento con aria calda** mantiene i vetri perfettamente trasparenti, migliorando la visibilità dei prodotti esposti. Il tutto è gestito tramite un **pannello comandi elettronico** intuitivo e pratico, che permette di regolare le impostazioni in base alle necessità operative, con **basso consumo energetico**.

- Riscaldamento ventilato per temperatura costante su ogni livello
- Sistema antiappannamento con aria calda su tutti i lati
- Controllo automatico tramite pannello comandi elettronico
- Illuminazione neon superiore con plafoniera in vetro
- Consumo energetico ridotto e prestazioni elevate

Specifiche Tecniche

- **Potenza assorbita totale:** 1698 W
- **Potenza illuminazione neon:** 112 W
- **Superficie espositiva:** 2,23 m²
- **Volume interno:** 740 L
- **Volume utile:** 380 L
- **Riscaldamento:** ventilato
- **Sistema antiappannamento:** con aria calda su tutti i lati
- **Ripiani:** 3 in acciaio inox forati regolabili in altezza con neon integrato
- **Illuminazione:** neon di serie + plafoniera in vetro
- **Porte:** scorrevoli in vetrocamera temperata con guarnizioni verticali
- **Vetrocamera frontale:** apribile
- **Piani inferiori:** rimovibili
- **Comandi:** elettronici
- **Alimentazione:** 220-240 V / 1P / 50-60 Hz
- **Efficienza:** basso consumo energetico

La **vetrina calda ventilata con vetrocamera dritta** rappresenta una soluzione professionale di alta qualità per chi desidera **prestazioni costanti, design elegante e visibilità ottimale**. Perfetta per il mantenimento dei cibi caldi, combina efficienza, controllo elettronico e risparmio energetico in un'unica attrezzatura affidabile e di design.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	138.1
Lunghezza (cm)	154.6
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	77.4
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile