

SKU: EVOKLUX60HOT

Tecnodom

Vetrina calda per panetteria e gastronomia Modello EVOKLUX60HOT Vetro frontale apribile Con sistema antiappannamento



Descrizione

Vetrina Calda

La **vetrina calda ventilata** con **vetrocamera temperata dritta** è un **espositore professionale** progettato per la conservazione e presentazione di **gastronomia, pasticceria, pane e pizza**. Grazie alla sua **ampia area espositiva con ripiani illuminati**, offre la massima visibilità ai prodotti mantenendoli alla temperatura ideale per la vendita e il servizio.

Il **sistema di riscaldamento ventilato** garantisce una distribuzione uniforme dell'aria calda all'interno della vetrina, mentre la **vetrocamera temperata dritta** assicura un perfetto isolamento termico e un design elegante. Il **sistema antiappannamento** con aria calda su tutti i lati mantiene i vetri sempre puliti e trasparenti, valorizzando l'aspetto dei prodotti esposti.

Struttura e Materiali

La vetrina dispone di **3 ripiani forati in acciaio inox** regolabili in altezza, tutti dotati di **illuminazione neon di serie** per mettere in risalto i prodotti. La **vetrocamera temperata dritta** con **porte scorrevoli posteriori** e guarnizioni verticali assicura alta visibilità e ottima tenuta del calore. La possibilità di **apertura frontale della vetrocamera** facilita le operazioni di pulizia e

manutenzione.

- Struttura in acciaio inox robusta e igienica
- Vetrocamera temperata dritta con elevata trasparenza
- 3 ripiani forati in acciaio inox regolabili in altezza
- Illuminazione a neon di serie su ogni livello
- Porte scorrevoli in vetrocamera con guarnizioni verticali
- Apertura frontale per facile pulizia

Riscaldamento e Funzionalità

Il sistema di **caldo ventilato** mantiene la temperatura uniforme in tutto il volume interno, evitando zone fredde e preservando la qualità dei prodotti. L'aria calda viene distribuita anche lungo le superfici vetrate per evitare la condensazione. L'**illuminazione neon superiore** con plafoniera in vetro offre una luce chiara e uniforme, mentre il **pannello comandi elettronico** garantisce un utilizzo semplice e preciso. Tutto questo si traduce in **basso consumo energetico** e massima efficienza operativa.

- Riscaldamento ventilato per distribuzione uniforme dell'aria calda
- Sistema antiappannamento con aria calda su tutti i lati
- Pannello comandi elettronico di semplice utilizzo
- Illuminazione neon superiore con plafoniera in vetro
- Piani espositivi inferiori rimovibili per rapida pulizia
- Efficienza energetica con bassi consumi

Specifiche Tecniche

- **Potenza assorbita totale:** 730 W
- **Potenza illuminazione neon:** 32 W (dotazione standard)
- **Superficie espositiva:** 0,76 m²
- **Volume interno:** 290 L
- **Volume utile:** 115 L
- **Riscaldamento:** ventilato
- **Sistema:** antiappannamento con aria calda
- **Ripiani:** 3 in acciaio inox forati e regolabili
- **Illuminazione:** neon di serie + plafoniera in vetro
- **Porte:** scorrevoli in vetrocamera temperata
- **Vetrocamera:** frontale apribile
- **Piani inferiori:** rimovibili
- **Comandi:** elettronici
- **Alimentazione:** 220-240 V / 1P / 50-60 Hz
- **Consumo:** basso consumo energetico

La **vetrina calda ventilata con vetrocamera dritta** è la scelta ideale per chi desidera una combinazione di **prestazioni, estetica e praticità**. L'efficiente distribuzione dell'aria calda, la gestione elettronica del sistema e il design studiato per la pulizia rapida rendono questo espositore il partner perfetto per attività gastronomiche e di panificazione di livello professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	138.1
Lunghezza (cm)	64.3
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	77.4
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile