

SKU: EVOLUX150HOT

Tecnodom

Vetrina calda per panetteria e gastronomia Modello EVOLUX150HOT Vetro frontale apribile Con sistema antiappannamento



Descrizione

Vetrina Calda

La **vetrina calda ventilata** con **vetrocamera temperata curva** è un **espositore professionale** ideale per la **presentazione e la conservazione di gastronomia, pasticceria, pizza e panetteria**. Offre un riscaldamento uniforme e un'eccellente visibilità, assicurando qualità, efficienza e risparmio energetico in ogni contesto di utilizzo.

Il **sistema di caldo ventilato** garantisce una distribuzione costante dell'aria calda su tutti i livelli, mantenendo gli alimenti caldi senza alterarne la texture o la fragranza. La **vetrocamera temperata curva** con **porte scorrevoli** e **plafoniera a neon superiore** rende l'esposizione visivamente accattivante e sicura, sempre perfettamente illuminata per una presentazione di alto impatto.

Struttura e Materiali

Costruita con **acciaio inox** di alta qualità, questa vetrina calda combina solidità e praticità d'uso. Dotata di **3 ripiani forati regolabili in altezza**, tutti provvisti di **illuminazione neon di serie**, offre un'ampia area espositiva ben illuminata (fino a 1,92 m²). Le **porte scorrevoli in vetrocamera**

temperata garantiscono igiene e sicurezza, mentre l'**apertura frontale con sistema di sicurezza** facilita le operazioni di manutenzione. I **piani inferiori rimovibili** contribuiscono a una pulizia rapida ed efficace.

- Struttura in acciaio inox resistente e igienica
- Vetrocamera temperata curva di alta trasparenza
- 3 ripiani forati regolabili in altezza con illuminazione neon di serie
- Illuminazione superiore a neon con plafoniera in vetro
- Porte scorrevoli con guarnizioni verticali
- Apertura frontale con sistema di sicurezza
- Piani inferiori rimovibili per una facile pulizia

Riscaldamento e Funzionalità

Grazie al **sistema di riscaldamento ventilato**, l'aria calda si diffonde in modo uniforme, garantendo una temperatura costante su tutti i piani della vetrina. Il **sistema antiappannamento** con aria calda mantiene i vetri limpidi e trasparenti, migliorando la visibilità dei prodotti. Il **pannello comandi elettronico** consente una gestione chiara e precisa delle funzioni principali. L'intero sistema è realizzato per garantire **basso consumo energetico** con prestazioni costanti nel tempo.

- Riscaldamento ventilato per una temperatura omogenea
- Sistema antiappannamento con aria calda su tutti i lati
- Controllo elettronico per gestione accurata
- Illuminazione neon superiore con plafoniera in vetro
- Efficienza e basso consumo energetico

Specifiche Tecniche

- **Potenza assorbita totale:** 1698 W
- **Potenza illuminazione neon:** 112 W
- **Superficie espositiva:** 1,92 m²
- **Volume interno:** 740 L
- **Volume utile:** 295 L
- **Riscaldamento:** ventilato
- **Sistema antiappannamento:** con aria calda su tutti i lati
- **Ripiani:** 3 in acciaio inox forati regolabili in altezza
- **Illuminazione:** neon di serie + plafoniera in vetro
- **Porte:** scorrevoli in vetrocamera temperata con guarnizioni verticali
- **Apertura frontale:** con sistema di sicurezza
- **Piani inferiori:** rimovibili
- **Controllo:** pannello comandi elettronico
- **Alimentazione:** 220-240 V / 1P / 50-60 Hz
- **Efficienza:** basso consumo energetico

La **vetrina calda ventilata con vetrocamera curva** è una scelta di qualità per chi desidera combinare **funzionalità, estetica e risparmio energetico**. Ideale per gastronomie, panetterie e pasticcerie, garantisce un'esposizione luminosa, un calore uniforme e una gestione completamente elettronica per il massimo controllo e la migliore efficienza.

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