

SKU: EVOLUX180HOT

Tecnodom

Vetrina calda per panetteria e gastronomia Modello EVOLUX180HOT Vetro frontale apribile Con sistema antiappannamento



Descrizione

Vetrina Calda

L'**espositore caldo con vetrocamera temperata curva** è la soluzione professionale ideale per esporre gastronomia, brioches, pizza e panetteria con eleganza e massima visibilità. 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 curva** assicura massima visibilità e resistenza con un design raffinato, mentre l'ampia **superficie espositiva di 2,40 m²** offre spazio ottimale per valorizzare ogni tipo di preparazione calda. Il **pannello comandi elettronico** consente un controllo preciso e intuitivo delle impostazioni, con **basso consumo energetico** e altissima efficienza operativa.

Struttura e Materiali

Realizzato con materiali di alta qualità, questo espositore offre una **vetrocamera temperata curva** che valorizza l'esposizione con un design elegante. I **3 ripiani forati in acciaio inox**, regolabili in

altezza, sono dotati di **illuminazione a neon di serie** per esaltare i prodotti esposti. Le **porte scorrevoli in vetrocamera temperata** con guarnizioni verticali garantiscono perfetta tenuta termica, mentre i **piani inferiori removibili** e l'**apertura frontale con sistema di sicurezza** facilitano la pulizia.

- Vetrocamera temperata curva con design elegante
- 3 ripiani forati regolabili in altezza con luci neon integrate
- Illuminazione superiore neon con plafoniera in vetro
- Porte scorrevoli in vetrocamera con guarnizioni verticali
- Apertura frontale con sistema di sicurezza per pulizia
- Piani espositivi inferiori removibili
- Ampia area espositiva con ripiani illuminati

Riscaldamento e Funzionalità

Il sistema di **caldo ventilato** ottimizza la distribuzione dell'aria calda su tutti i lati, mantenendo una temperatura costante e preservando la qualità estetica dei prodotti esposti. 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 **basso consumo energetico** assicura un eccellente rapporto tra prestazioni e risparmio operativo.

- Riscaldamento ventilato per temperatura uniforme su tutti i livelli
- Sistema antiappannamento con aria calda su tutti i lati
- Controllo elettronico delle impostazioni
- Illuminazione uniforme e a basso consumo
- Distribuzione ottimizzata del calore tramite ventilazione
- Funzionamento efficiente e silenzioso

Specifiche Tecniche

- Potenza assorbita totale: **2018 W**
- Potenza illuminazione neon: **140 W**
- Superficie espositiva: **2,40 m²**
- Volume interno: **890 L**
- Volume utile: **367 L**
- Riscaldamento: **ventilato**
- Ripiani: **3 in acciaio inox forati, regolabili e illuminati**
- Illuminazione: **neon di serie + plafoniera superiore in vetro**
- Porte: **scorrevoli in vetrocamera temperata con guarnizioni verticali**
- Apertura: **frontale con sistema di sicurezza**
- Piani inferiori: **removibili**
- Controllo: **elettronico**
- Alimentazione: **220-240 V / 1P / 50/60 Hz**

La **vetrina calda con vetrocamera temperata curva** rappresenta una scelta eccellente per chi cerca prestazioni professionali, estetica raffinata e affidabilità. Ideale per gastronomie, pasticcerie e panetterie, coniuga un'ampia area espositiva, controllo elettronico preciso, **caldo ventilato e antiappannamento su tutti i lati**, garantendo sempre una presentazione perfetta di gastronomia, brioches, pizza e panetteria.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	138.1
Lunghezza (cm)	184.6
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	77.4
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile