

SKU: EVOLUX60HOT

## Tecnodom

# Vetrina calda per panetteria e gastronomia Modello EVOLUX60HOT Vetro frontale apribile Con sistema antiappannamento



## Descrizione

### Vetrina Calda

La **vetrina calda ventilata** è un **espositore professionale** ideato per la **presentazione di prodotti caldi** come gastronomia, pizza, brioches e pane. Grazie alla **vetrocamera temperata curva** e ai **ripiani illuminati**, coniuga efficienza termica, visibilità e design, assicurando una conservazione ottimale degli alimenti caldi durante tutto il servizio.

Il sistema di **riscaldamento ventilato** distribuisce uniformemente l'aria calda su tutti i lati, mentre il **sistema antiappannamento** con aria calda mantiene i vetri perfettamente trasparenti, esaltando la presentazione dei prodotti. L'apertura frontale con **sistema di sicurezza** facilita le operazioni di pulizia, garantendo sempre igiene e praticità d'uso.

### Struttura e Materiali

La **vetrina calda** dispone di una **struttura in acciaio inox** ad alta resistenza e di un'**ampia area espositiva** illuminata, perfetta per le preparazioni calde di gastronomie, pasticcerie e panetterie. I **tre ripiani forati in acciaio inox**, regolabili in altezza e illuminati con **neon di serie**, permettono

di organizzare i prodotti in modo ordinato e invitante. Le **porte scorrevoli in vetrocamera temperata** con guarnizioni verticali assicurano una perfetta tenuta termica.

- Struttura in acciaio inox resistente e igienica
- Vetrocamera temperata curva di sicurezza
- 3 ripiani forati in acciaio inox regolabili in altezza
- Ripiani illuminati con neon di serie
- Porte scorrevoli in vetrocamera con guarnizioni verticali
- Design moderno e facile da pulire

## Riscaldamento e Funzionalità

Grazie al sistema di **caldo ventilato**, la temperatura si distribuisce in modo omogeneo all'interno della vetrina, consentendo una conservazione costante e uniforme. L'aria calda viene direzionata anche verso i vetri per evitare la formazione di condensa e appannamento. L'**illuminazione neon** con plafoniera in vetro valorizza la visuale dei prodotti, mentre il **pannello comandi elettronico** consente una gestione semplice e precisa delle impostazioni.

- Sistema di riscaldamento ventilato per temperatura uniforme
- Distribuzione dell'aria calda antiappannamento su tutti i lati
- Illuminazione neon superiore con plafoniera in vetro
- Pannello comandi elettronico intuitivo
- Piani inferiori removibili per una pulizia facilitata
- Basso consumo energetico

## Specifiche Tecniche

- **Potenza assorbita totale:** 730 W
- **Potenza illuminazione neon:** 32 W
- **Superficie espositiva:** 0,76 m<sup>2</sup>
- **Volume interno:** 290 L
- **Volume utile:** 115 L
- **Riscaldamento:** ventilato
- **Sistema:** antiappannamento con aria calda
- **Ripiani:** 3 in acciaio inox regolabili in altezza
- **Illuminazione:** neon di serie + plafoniera in vetro
- **Porte:** scorrevoli in vetrocamera temperata
- **Apertura frontale:** con sistema di sicurezza
- **Piani inferiori:** removibili
- **Alimentazione:** 220-240 V / 1P / 50-60 Hz
- **Consumo energetico:** ridotto

La **vetrina calda ventilata in acciaio inox** rappresenta un'eccellente soluzione per esposizione e mantenimento di prodotti caldi. Con riscaldamento ventilato, sistema antiappannamento e illuminazione integrata, offre **prestazioni professionali, efficienza e visibilità massima** in qualsiasi ambiente di ristorazione o vendita.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	138.1
Lunghezza (cm)	64.6
Numero ripiani	3 ripiani
Profondità (cm)	77.4
Temperatura °C	+65
Tipologia	Su mobile