



TCOM
SYSTEM



arneg

TCOM, RIVOLUZIONE A ONDE MEDIE.

TCOM è l'innovativa tecnologia di riscaldamento a lampade infrarossi che migliora la conservazione dei cibi da forno e riduce il consumo di energia. Si tratta di un'innovazione brevettata che minimizza i tempi di preriscaldamento, fornisce prestazioni ad alta efficienza e assicura un livello di sicurezza senza precedenti. Il metodo a irraggiamento concentra il calore solo sugli alimenti:

- **riscaldamento più veloce**
- **distribuzione uniforme del calore**
- **temperatura di 65°C al cuore del prodotto**





CIBI PIÙ BUONI, PIÙ A LUNGO.

Grazie al rivoluzionario sistema di riscaldamento a onde medie, **TCOM** evita l'essiccamento dei prodotti e preserva le loro proprietà nutrizionali. La qualità degli alimenti si mantiene molto più a lungo, elevando l'attrattività del servizio gastronomia e riducendo gli sprechi alimentari.

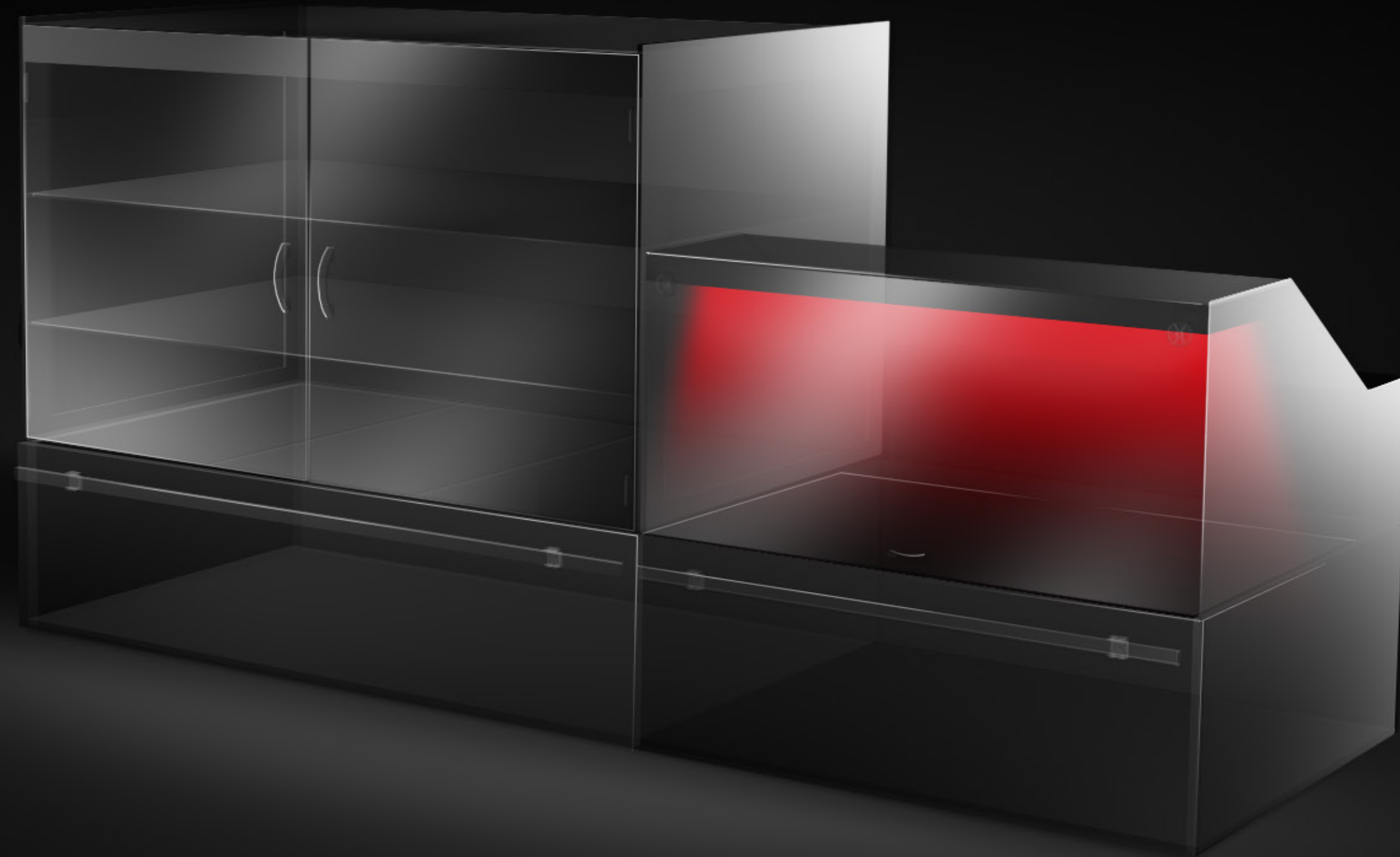
VELOCITÀ, EFFICIENZA ERISPARMIO.

TCOM diminuisce o azzerà il tempo di preriscaldamento rispetto al sistema pie warmer, rendendo più veloce l'entrata in esercizio del banco e diminuendo il consumo di elettricità. Disponibile per vetrine a plafoniera o a plafoniera con piano caldo, questa innovazione genera un risparmio economico consistente sulle spese di gestione.

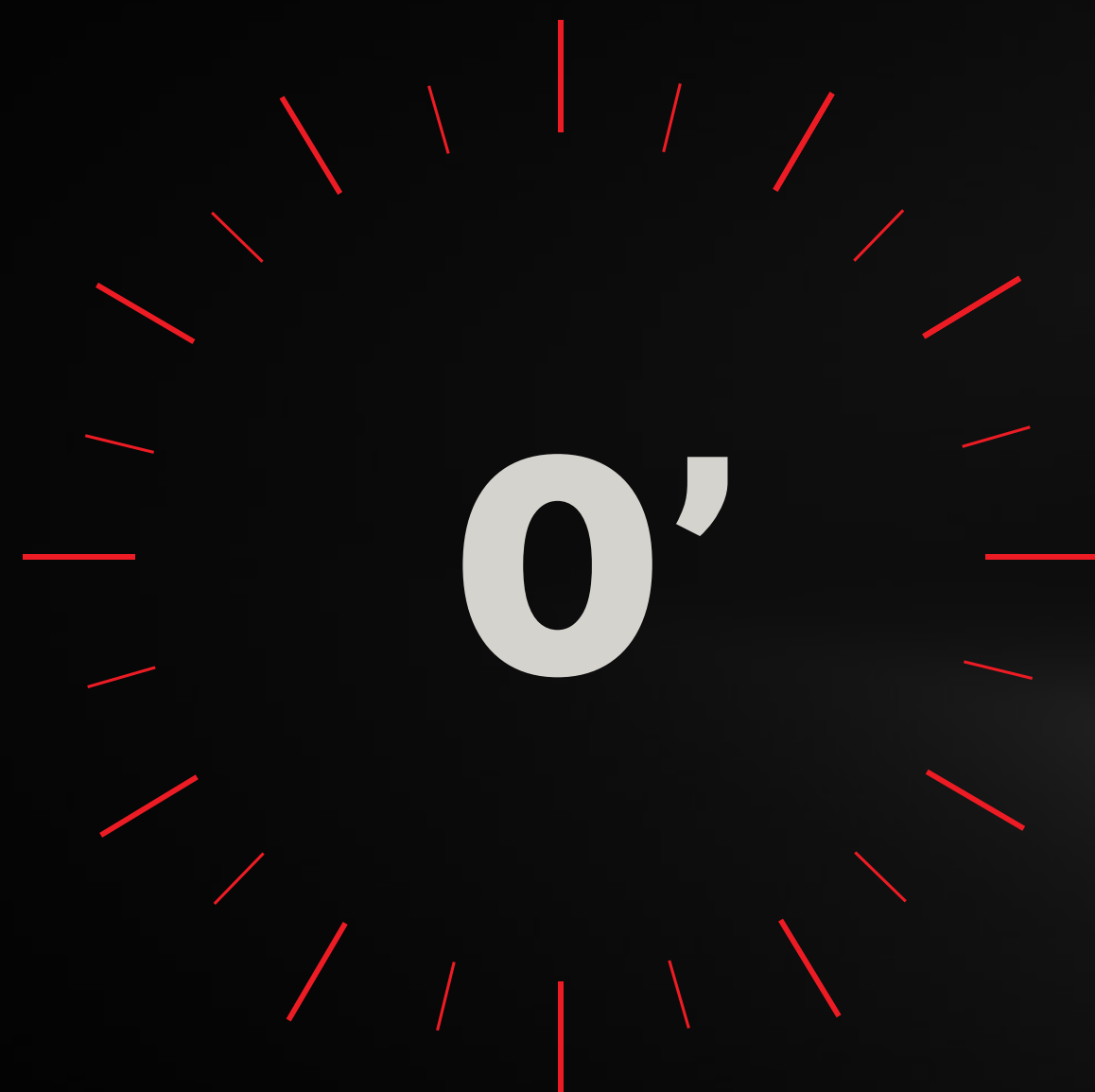
VERSIONE PLAFONIERA:



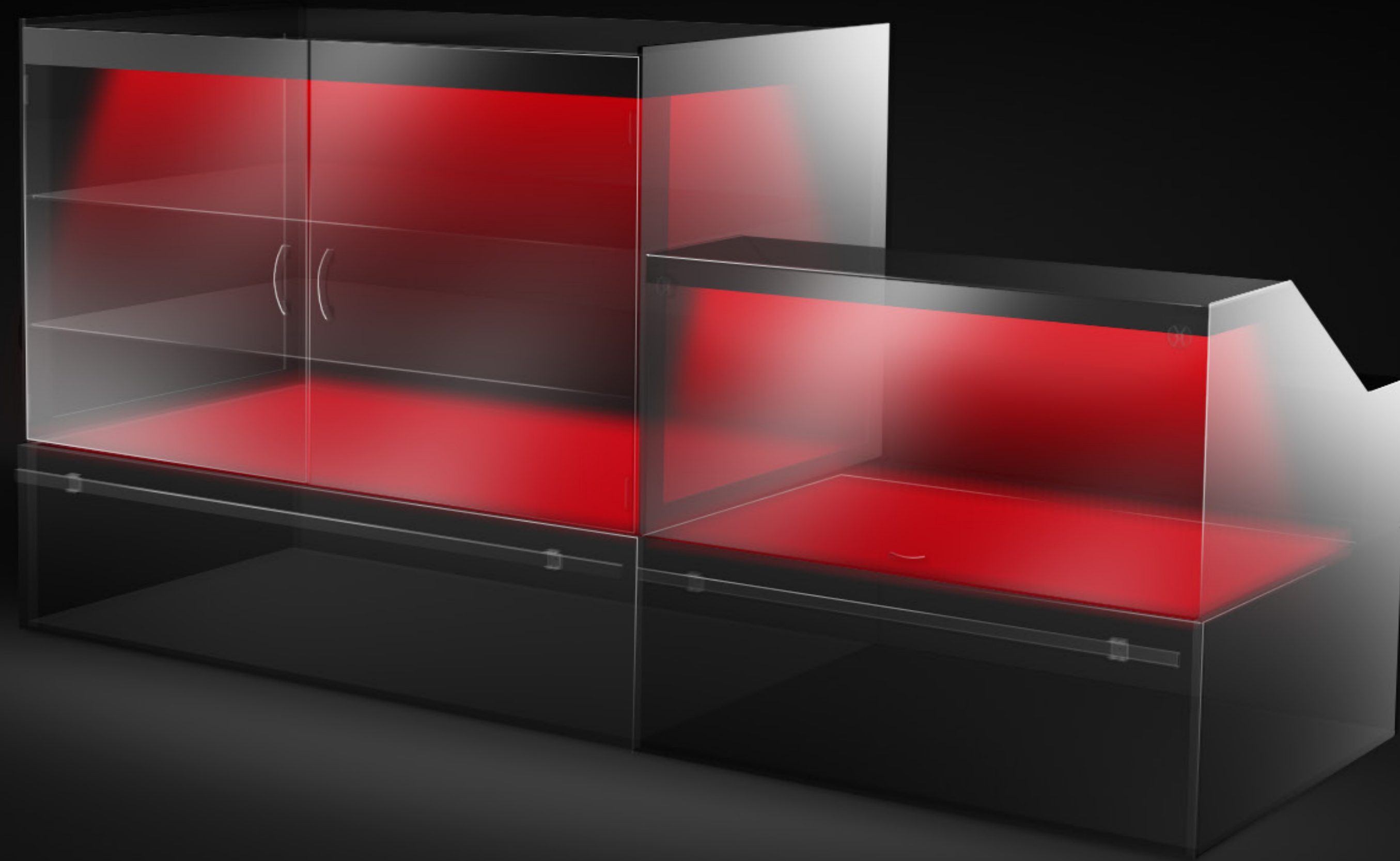
PRERISCALDAMENTO IN 45 MINUTI
anziché 3 ore.



**VERSIONE
PLAFONIERA
CON PIANO
CALDO:**



ENTRATA IN SERVIZIO IMMEDIATA



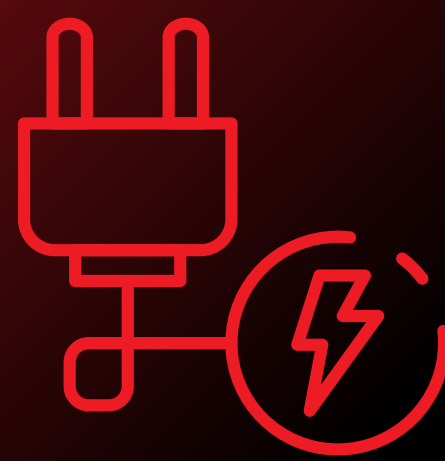
IL GUSTO DELLA SICUREZZA.

Dotato di un sistema di ventilazione interno che raffredda le superfici vetrate e metalliche, **TCOM** permette di evitare le scottature, elevando gli standard di sicurezza per operatori e clienti. Inoltre, l'utilizzo di vetri speciali riduce la dispersione di calore all'esterno della vetrina, migliorando il livello di isolamento termico.

INNOVAZIONE IN VETRINA.



**Tecnologia
brevettata**



**Funzionalità
Plug&Play**



**Integrazione
con sistemi di telegestione**

ED. 01 - 06/10/2023

arneg

WWW.ARNEG.COM



Arneg, la cui politica è quella di un continuo miglioramento, si riserva il diritto di aggiornare in qualsiasi momento e senza preavviso i contenuti di questo documento.