

Cod: 88260236006001

Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/4 1400x335x435h mm +2 +8 °C con motore a destra a basso consumo energetico



Descrizione

Scegli di semplificare la gestione del tuo lavoro in pizzeria completando la postazione con la vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza. Rapidità, precisione e organizzazione a portata di mano. Progettata per ristoranti, catene di fast food, gastronomie, paninoteche e tutti i locali della ristorazione. La nostra vetrina refrigerata per pizzeria ha la capacità di accogliere fino a 6 vaschette GN 1/4 in inox o policarbonato. Sfoglia il catalogo per selezionare quella ideale per te, con o senza coperchio. Il sistema di raffreddamento interno garantisce ingredienti sempre freschi e in più un motore a basso consumo collocato sulla destra ne contiene i costi. Compatta e versatile puoi decidere facilmente dove posizionarla e spostarla ogni volta che vuoi. Design e funzionamento La vetrina refrigerata per pizzeria garantisce ottimi livelli di affidabilità senza mai rinunciare allo stile: minimal e chic. Per garantire una conservazione al top grande attenzione viene dedicata alla scelta dei materiali. Sia gli interni che gli esterni, infatti, sono realizzati in acciaio inox: un materiale durevole, resistente e facile da pulire. I vetri di protezione installati lungo i tre lati, invece, assicurano la corretta conservazione dei cibi e una possibilità in più. Quella cioè da parte del cliente di vedere la bontà degli ingredienti. Le dimensioni della vetrina sono di

1400x335x435 mm, una misura capace di accogliere fino a 6 vaschette portacondimento per pizza GN 1/4. Puoi impostare facilmente la temperatura grazie a un controller elettronico Dixell e scegliere tra i +2 e i +8 °C. La refrigerazione è statica e quindi l'aria fredda al suo interno si distribuirà in modo omogeneo dal basso verso l'alto. Il design pulito e lineare vanta un'ampia compatibilità con i più diffusi banchi da lavoro da cucina a norma per la gastronomia. A te basterà selezionare da catalogo la vetrina refrigerata per pizzeria più adatta alle tue esigenze. Vetrina refrigerata portacondimenti: pulizia e manutenzione La costruzione della vetrina refrigerata portacondimenti di ristoattrezzature è solida e resistente: capace di supportare anche intensi carichi di lavoro. Esigenza primaria in cucina resta quella di un'accurata e costante pulizia e manutenzione: l'igiene prima di tutto! Realizzata in acciaio inox e caratterizzata da linee essenziali e funzionali, la vetrina si pulisce con facilità. Basterà, infatti, un panno in microfibra umido per poter raggiungere ogni centimetro. Il motore presenta un voltaggio di 230V per una frequenza di 50HZ ed il controllo e relativa manutenzione divengono un'operazione semplificata grazie al suo posizionamento. Risparmia i costi di gestione. Perché è il prodotto che fa per te Di motivi per scegliere la nostra vetrina refrigerata portacondimenti per pizzerie ce ne sono più d'uno. Sicuramente la sua versatilità la rende un acquisto perfetto per molteplici usi: grazie a lei potrai preservare la freschezza e la qualità dei tuoi ingredienti in ogni ambiente della ristorazione. La refrigerazione della vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza viene inoltre garantita dal gas refrigerante R600a. Una fonte 100% ecologica che assicura un'ottima resa energetica: acquistandola potrai lavorare risparmiando sui costi in bolletta e rispettando l'ambiente. Ottimo anche il rapporto qualità-prezzo per questa attrezzatura professionale che non lascia nulla al caso. Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica e seleziona gli optional perfetti per il tuo locale dal nostro catalogo.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1400x335x435 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	6 GN 1/4
Compressore	embraco, zanussi
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Potenza Elettrica	0.11 kW
Refrigerazione	statico
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V

