

Cod: 95591668006001

**Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/3
1200x395x435h mm +2 +8 °C con motore a destra a basso consumo
energetico**



Descrizione

Rapidità, precisione e organizzazione. Semplifica la gestione del lavoro in pizzeria completando la tua postazione con la **vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza** di Ristoattrezzature.

Capace di ospitare ben 4 vaschette porta condimento con capacità di 4 GN 1/3, puoi scegliere se abbinare vaschette in acciaio inox di alta qualità o in policarbonato.

La **vetrina refrigerata per pizzeria** è progettata per garantire eccezionali prestazioni in tutte le aree della ristorazione, il **sistema di raffreddamento interno** garantisce, infatti, ingredienti sempre freschi e sempre a portata di mano. Un **motore a basso consumo** ne contiene i costi.

Compatta, versatile e a libera installazione: decidi se posizionarla sia sul banco da lavoro che sul banco frigo.

Design e funzionamento

La **vetrina refrigerata per pizzeria garantisce un ottimo livello di prestazioni, affidabilità e stile**. Grande attenzione è riservata anche alla scelta dei materiali, sempre di alta qualità.

Sia gli interni che gli esterni sono realizzati in **acciaio inox**: durevole, resistente e facile da pulire mentre i **vetri di protezione installati lungo i tre lati** garantiscono la corretta conservazione dei cibi.

Le **dimensioni della vetrina sono di 1200x395x435h mm**, una misura capace di accogliere fino a 4 vaschette portacondimento per pizza GN 1/3. **Puoi facilmente impostare la temperatura** grazie a un controller elettronico Dixell con visualizzazione della temperatura che oscilla **tra i +2 e i +8 °C**.

Ben visibile il tasto di accensione e spegnimento.

Il design pulito e lineare vanta un'ampia **compatibilità con i più diffusi banchi da lavoro da cucina a norma per la gastronomia**. Completa la tua area di lavoro e ottimizza i tempi delle preparazioni scegliendo la **vetrina refrigerata per pizzeria** su misura per te.

Vetrina refrigerata portacondimenti: corretta pulizia e manutenzione

La **costruzione della nostra vetrina refrigerata portacondimenti per pizzerie è solida e resistente**, capace di sopportare anche intensi carichi di lavoro come nei week-end.

Realizzata in acciaio inox e **caratterizzata da linee essenziali e funzionali**, la vetrina si pulisce facilmente rispettando così i più alti standard di pulizia, fondamentali quando si parla di gastronomia.

Il **gruppo motore è incorporato** ed è posto in basso a destra con un **voltaggio di 230V per una frequenza di 50HZ**. La temperatura può essere facilmente controllata grazie alla presenza di un **termometro digitale** e regolata in base alla temperatura esterna.

Perché è il prodotto che fa per te

I vantaggi di inserire nel tuo locale questo tipo di arredamento professionale sono molti. Il primo riguarda l'esposizione del prodotto. Grazie alla **vetrina refrigerata portacondimenti** la freschezza e la qualità degli ingredienti saranno sotto gli occhi di tutti.

La refrigerazione della **vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza è statica con gas refrigerante R600a**.

Una fonte 100% ecologica che assicura un'ottima resa energetica: acquistandola potrai **lavorare risparmiando i costi in bolletta e rispettando l'ambiente. Ottimo il rapporto qualità-prezzo!**

Scopri tutte le caratteristiche tecniche nella scheda dettagliata.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1200x395x435 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	4 GN 1/3
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Refrigerazione	statico
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V