

Cod: 11437

Retrobanco refrigerato ventilato 1 porta a battente 132 lt 600x520x900 h mm nuovo danni da trasporto



Descrizione

Il retrobanco refrigerato per cucine di Ristoattrezzature è uno strumento professionale affidabile, pratico e versatile. Se devi completare l'arredo del tuo locale, o stai pensando a una ristrutturazione, punta in primis su una scelta di qualità. Scegliere l'attrezzatura ideale è un passo fondamentale da compiere con molta cura ed attenzione. Quella perfetta, infatti, aiuta a migliorare le attività degli operatori e comporta un risparmio sia energetico che economico. Il nostro retrobanco refrigerato per bar è realizzato seguendo i massimi standard di qualità e si caratterizza per gli ottimi materiali di costruzione e il basso consumo energetico. La sua struttura, sia interna che esterna, è in acciaio inox, la porta in alluminio a doppio vetro temperato autochiudente, ripiani regolabili e luce interna a LED. Design e funzionamento Il retrobanco refrigerato per gastronomia si presenta con linee essenziali e un design tecnico. La scelta dei materiali di costruzione e la progettazione funzionale al ruolo che il retrobanco svolge in cucina si legano alla perfezione. La porta autochiudente, di cui il retrobanco dispone, assicura la freschezza dei cibi e il risparmio energetico. Le guarnizioni magnetiche hanno una tenuta perfetta ma sono anche facilmente estraibili per la manutenzione o una rapida sostituzione. Il pratico display posizionato sulla parte anteriore del retrobanco, consente un controllo digitale della

temperatura che va da +1° a +10 °C. La refrigerazione ventilata permette di mantenere la temperatura costante e resistere alle alte gradazioni. Le sue misure esterne sono di 600x520x900 h mm, quelle interne 520x376x750 mm per una capacità totale di 132 litri. Il retrobanco refrigerato per ristoranti è inoltre munito di sbrinamento automatico mentre il gas di refrigerazione impiegato è l'R600a, una fonte ecologica e 100% naturale. 4 piedini in acciaio regolabili in dotazione e 50 dB come livello di rumorosità lo rendono strumento ideale: adattabile alle tue esigenze, versatile e silenzioso. Pulizia e manutenzione Una volta realizzato il tuo progetto moderno e funzionale, che vede il retrobanco per bar protagonista, occorre eseguire delle operazioni di pulizia e manutenzione regolari per assicurare il massimo dell'igiene e dell'operatività. Per la pulizia non usare mai detergenti aggressivi, correresti il rischio di rovinare le superfici. In commercio ci sono prodotti specifici per la pulizia e la disinfezione dell'acciaio ma, in ogni caso, prodotti naturali o un piccolo test preventivo su una piccola zona sono un'ottima opzione. Lo sbrinamento automatico, infine, ti garantirà uno standard elevato di prestazioni nel tempo. Per svolgere lo scongelamento manuale affidati sempre al manuale di istruzioni. Perché è il prodotto che fa per te Il retrobanco refrigerato per ristoranti è indispensabile in cucina per conservare cibi e bevande ad una temperatura adeguata. Non solo, la porta battente in vetro temperato è progettata appositamente per prestarsi ad operazioni e campagne di grandi brand, con spazi promozionali e canopy pubblicitari integrati. Non rinunciare allo stile e alla versatilità del nostro retrobanco refrigerato e affidati all'attrezzatura professionale per la notevole capacità di ottimizzare gli spazi. Acquistando il nostro retrobanco refrigerato professionale avrai: prestazioni elevate consumi contenuti comfort di lavoro versatilità. Il suo uso, infatti, può essere flessibile ed adattabile ai diversi contesti di impiego. Sceglilo per il tuo locale. Consulta la scheda tecnica per saperne di più. NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovute al trasporto.

Dimensioni

Dimensioni esterne	600x520x900 mm
Dimensioni interne	520x376x750 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	132 Lt
Classe energetica	D
Gas refrigerante	R600A
Peso	48 kg
Potenza Elettrica	0.16 kW
Rumorosità	50 db
Sbrinamento	automatico
Temperatura d'esercizio	+1 +10 °C