

Cod: 2582

Banco Bar Refrigerato rivestimento in corian 3 porte con lavabo a destra e sportelli 260x80x110h cm



Descrizione

Eleganza, praticità e organizzazione. Scegli di arredare il tuo locale con il banco bar refrigerato 260 cm per ristoranti e gestisci in modo funzionale la corretta conservazione degli alimenti. Il banco bar refrigerato 260 cm per ristoranti è dotato di 3 sportelli refrigerati, motore incorporato e lavello incassato a destra (con un diametro di 42 cm). Progettato per garantire eccezionali prestazioni in tutte le aree della ristorazione e gastronomia in generale. Scegli quello che fa per te e completa la tua area di lavoro affidandoti alla qualità e all'esperienza di Ristoattrezzature.

Design e funzionamento Il banco bar refrigerato 260 cm per bar garantisce un ottimo livello di prestazioni, affidabilità e stile. Grande attenzione viene dedicata alla scelta dei materiali. Realizzato completamente in acciaio inox, il rivestimento è in stile ultramoderno e la struttura del rivestimento stesso è in materiale innovativo: il Corian. Un materiale non poroso e omogeneo, composto da circa 1/3 di resina acrilica e 2/3 circa di sostanze minerali naturali. Ideale per piani di lavoro e top della cucina. Completa il look un frontale in vetro retroverniciato con illuminazione a LED e piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza. Le dimensioni del banco bar refrigerato sono di 2600x800x1100 mm: un arredamento compatto e capiente. La refrigerazione è statica e la temperatura d'esercizio oscilla tra +4°C/+8°C. Il range ideale. Banco bar refrigerato 260 cm:

pulizia e manutenzione La costruzione del nostro banco bar refrigerato 260 cm è solida e resistente. Linee essenziali e funzionali sono le caratteristiche principali che garantiscono una notevole facilità di pulizia. Gli angoli interni, infatti, sono arrotondati per semplificare quest'operazione e raggiungere ogni centimetro utile. Il gruppo motore è incorporato e ciascuna unità refrigerante è estraibile, facilitandone la riparazione in caso di guasti e alleggerendo così i relativi costi di riparazione. Le porte hanno un sistema di chiusura con molla di ritorno e sono complete di guarnizioni magnetiche per assicurare una tenuta ottimale e contenere gli sprechi energetici. Il quadro dei comandi elettronico è incassato ed è completo di termostato digitale per mantenere un controllo costante sulla temperatura. Perché è il prodotto che fa per te I vantaggi legati alla scelta del banco bar refrigerato per ristorazione sono diversi. In primis quello di garantire freschezza ai tuoi prodotti e una qualità costante. La refrigerazione del banco bar refrigerato 260 cm, inoltre, è statica ed impiega il gas refrigerante R449: un refrigerante zeotropico HFO che vanta eccellenti proprietà di raffreddamento, efficienza energetica e rispetto dell'ambiente. Scegli un arredamento funzionale, versatile e amico dell'ambiente. Ottimo il rapporto qualità-prezzo! Sfoglia il catalogo online e seleziona il prodotto che fa per te.

Dimensioni

Diametro vasca	420 mm
Dimensioni esterne	2600x800x1100 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	450 Lt
Gas refrigerante	R449
Potenza Elettrica	0.77 kW
Temperatura d'esercizio	+4 +8 °C