

Cod: 73620708

Vetrina refrigerata vetri diagonali 600 lt 0+8°C 1700x750x1350h mm



Descrizione

La **vetrina refrigerata professionale** di Ristoattrezzature, costruita in **acciaio inox AISI 430** con profili in **acciaio inox AISI 304**, è un macchinario nato per soddisfare le esigenze di **pasticcerie**, **supermercati**, snack bar, sushi bar e tutte quelle attività che necessitano di servire ai propri clienti prodotti della gastronomia freddi come tramezzini, insalate pronte, macedonie di frutta, dolci e torte da pasticceria, sushi e molto altro.

La **vetrina fredda ventilata** con illuminazione interna a Led e capacità 600 lt, è dotata di tre ripiani interni regolabili e vetri diagonali panoramici per valorizzare gli spazi espositivi al suo interno: il vetro ha un doppio strato temperato così da rendere efficace il mantenimento della temperatura positiva, regolabile tra 0 e +8°C, tramite un dispositivo digitale. La porta posteriore in vetrocamera è scorrevole e rende davvero pratiche le manovre di apertura e chiusura dell'attrezzatura espositiva.

Messa in funzione della vetrina refrigerata

Prima di mettere in funzione il macchinario, a seguito della consegna, ti suggeriamo di tenerlo

spento per almeno 6 ore, accenderlo e aspettare il raggiungimento della temperatura desiderata, solo successivamente, inserire gli alimenti e le bevande all'interno.

Cos'è la refrigerazione?

La **refrigerazione** è un metodo di conservazione dei cibi che consiste nel mantenere i prodotti a bassa temperatura, senza congelare l'acqua presente all'interno degli alimenti. Per far ciò, gli alimenti vengono mantenuti a una temperatura variabile tra gli 0°C e i 10°C. Oltre alla temperatura, bisogna tener conto anche dell'ambiente di conservazione, e in particolar modo, dell'umidità: un ambiente non idoneo può provocare conseguenze spiacevoli quali: perdita delle caratteristiche del prodotto, sviluppo di microrganismi dannosi, avvizzimento o imbrunimento. Mantenere gli spazi degli elettrodomestici perfettamente puliti, garantirà una corretta circolazione dell'aria all'interno delle celle o pareti, essenziale affinchè i macchinari funzionino nel modo corretto.

Dimensioni

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico	
Amperaggio	5 A	
Capacità	600 Lt	
Compressore	secop dle12.6mn	
Frequenza	50 Hz	
Gas refrigerante	R290	
Peso	335 kg	
Potenza Elettrica	0.95 kW	
Refrigerazione	ventilato	
Ripiani	3 Nr	
Temperatura d'esercizio	0 +8 °C	
Termostato	dixell/carel	
Voltaggio	230 V	

Equipaggiamento standard

In dotazione	3 Griglie totali
--------------	------------------