

Cod: 85271543013

**Vetrina refrigerata a basso consumo energetico portacondimenti
140,5x33,5x43,5h cm, portagusti per pizza GN 1/4 0+8°C con motore a destra**



Descrizione

Rapidità, precisione e qualità. La **Vetrina refrigerata a basso consumo energetico** per pizzeria è un valido aiuto in cucina. Attrezzatura indispensabile nel settore della ristorazione ti aiuta a **gestire al meglio le attività e ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti.**

Decidi di completare l'arredo del tuo locale con l'elemento giusto e la vetrina di Ristoattrezzature può fare davvero la differenza.

Scegli questo supporto per **tenere a portata di mano tutti gli ingredienti per farcire le pizze, velocizzare la preparazione e tenere a vista la qualità dei tuoi prodotti.**

La vetrina **può ospitare fino a 6 bacinelle Gastronom** di facile uso per ottenere così una **postazione per pizza davvero completa.**

Vediamo insieme le principali caratteristiche.

Design e funzionamento

Il design pulito ed essenziale della **vetrina refrigerata a basso consumo energetico** di Ristoattrezzature ne permette una facile collocazione in ogni ambiente. **L'attenzione per la qualità dei materiali**, inoltre, risulta di fondamentale importanza quando si tratta di cibo e di igiene.

Interni ed esterni realizzati in acciaio inox e vetri di protezione resistenti assicurano al prodotto elevata qualità e durevolezza. Le **dimensioni sono di 1405x335x435 mm** e può contenere 6 bacinelle a norma in acciaio inox o policarbonato con o senza coperchi di **misura GN 1/3**.

Scegli quella che fa al caso tuo sfogliando il catalogo online.

La refrigerazione della vetrina per pizza è statica ed è assicurata dal **motore integrato a destra**. Sul pannello frontale è montato un pratico display digitale dal quale controllare la temperatura d'esercizio.

Quest'ultima è di **0° C/ + 8° C** e può essere facilmente **regolata grazie a un controller elettronico Dixell** che ti consentirà di poter intervenire sulla temperatura in ogni momento. Il gas impiegato per il raffreddamento è il **gas refrigerante R600a** con **compressore Embraco, Zanussi**.

Il motore ha una **frequenza di 50 Hz** per un **voltaggio di 230 V**.

Robustezza e professionalità

Affidati all'esperienza e alla professionalità di Ristoattrezzature e scegli per il tuo locale un prodotto **innovativo, sicuro, solido e, soprattutto, a norma**.

La **vetrina refrigerata per ristoranti** è stata progettata per garantire **elevate prestazioni nel tempo** in diverse tipologie di locali: **pizzerie, ristoranti, paninoteche, pub, fast food, ecc.**

Un investimento interessante per un **prodotto versatile e di qualità**. Scegli la collocazione ideale e aumenta, in poche mosse e in poco spazio, la produttività in cucina.

Perché è il prodotto che fa per te

Se vuoi mantenere alto il livello delle tue preparazioni devi garantire una corretta conservazione agli ingredienti che costituiscono la base dei tuoi piatti. Scegliere la **vetrina porta condimenti per pizzerie** di Ristoattrezzature rappresenta la prima mossa da compiere.

Prodotta in acciaio inox di alta qualità, è capace di garantire alti livelli di **affidabilità, prestazioni e stile**. Senza rinunciare all'ottimo rapporto qualità-prezzo. **Resa efficiente e bassi consumi**.

La **vetrina refrigerata a basso consumo energetico** di Ristoattrezzature può conservare perfettamente i tuoi cibi anche con una **temperatura ambiente massima di 32 °C** grazie alla innovativa tecnologia impiegata.

Acquistando la nostra vetrina, infine, aiuterai l'ambiente. Per il suo funzionamento, infatti, impiega **una fonte 100% naturale: il gas refrigerante R600a**. Leggi tutti i dettagli del prodotto nella scheda tecnica.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1405x335x435 mm
Spessore coibentazione	40 mm

Scheda tecnica

Capacità	40 Lt
Capacità/capacità bacinelle	40 Lt / bac gn1/4 x 6
Compressore	Hua Yi HYB81MHUa
Consumo elettrico	1.55 Kw/24h
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Peso	41 kg
Potenza Elettrica	0.18 kW
Refrigerazione	statico
Sbrinamento	air defrost
Temperatura d'esercizio	0 +8 °C
Termostato	dixell/carel
Voltaggio	230 V