

Cod: 88260236006001

**Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/4
1400x335x435h mm +2 +8 °C con motore a destra a basso consumo
energetico**



Descrizione

Scegli di semplificare la gestione del tuo lavoro in pizzeria completando la postazione con la **vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza. Rapidità, precisione e organizzazione** a portata di mano.

Progettata per ristoranti, catene di fast food, gastronomie, paninoteche e tutti i locali della ristorazione. La nostra **vetrina refrigerata per pizzeria ha la capacità di accogliere fino a 6 vaschette GN 1/4** in inox o policarbonato. Sfoglia il catalogo per selezionare quella ideale per te, con o senza coperchio.

Il sistema di raffreddamento interno garantisce ingredienti sempre freschi e in più un motore a basso consumo collocato sulla destra ne contiene i costi. **Compatta e versatile puoi decidere facilmente dove posizionarla e spostarla ogni volta che vuoi.**

Design e funzionamento

La **vetrina refrigerata per pizzeria garantisce ottimi livelli di affidabilità senza mai rinunciare allo stile**: minimal e chic. Per garantire una conservazione al top grande attenzione viene dedicata alla scelta dei materiali.

Sia gli interni che gli esterni, infatti, sono realizzati in **acciaio inox**: un materiale durevole, resistente e facile da pulire. I **vetri di protezione installati lungo i tre lati**, invece, assicurano la corretta conservazione dei cibi e una possibilità in più. Quella cioè da parte del cliente di vedere la bontà degli ingredienti.

Le **dimensioni della vetrina sono di 1400x335x435 mm**, una misura capace di accogliere fino a 6 vaschette portacondimento per pizza GN 1/4. **Puoi impostare facilmente la temperatura** grazie a un controller elettronico Dixell e scegliere **tra i +2 e i +8 °C**.

La refrigerazione è statica e quindi l'aria fredda al suo interno si distribuirà in modo omogeneo dal basso verso l'alto.

Il design pulito e lineare vanta un'ampia **compatibilità con i più diffusi banchi da lavoro da cucina a norma per la gastronomia**. A te basterà selezionare da catalogo la **vetrina refrigerata per pizzeria** più adatta alle tue esigenze.

Vetrina refrigerata portacondimenti: pulizia e manutenzione

La costruzione della **vetrina refrigerata portacondimenti di ristoattrezzature è solida e resistente**: capace di supportare anche intensi carichi di lavoro. Esigenza primaria in cucina resta quella di un'accurata e costante pulizia e manutenzione: l'igiene prima di tutto!

Realizzata in acciaio inox e caratterizzata da linee essenziali e funzionali, **la vetrina si pulisce con facilità**. Basterà, infatti, un panno in microfibra umido per poter raggiungere ogni centimetro.

Il motore presenta un **voltaggio di 230V per una frequenza di 50HZ** ed il controllo e relativa manutenzione divengono un'operazione semplificata grazie al suo posizionamento. **Risparmia i costi di gestione**.

Perché è il prodotto che fa per te

Di motivi per scegliere la nostra vetrina refrigerata portacondimenti per pizzerie ce ne sono più d'uno. Sicuramente la sua **versatilità** la rende un acquisto perfetto per molteplici usi: grazie a lei **potrai preservare la freschezza e la qualità dei tuoi ingredienti** in ogni ambiente della ristorazione.

La refrigerazione della vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza viene inoltre garantita dal **gas refrigerante R600a**. Una **fonte 100% ecologica** che assicura un'ottima resa energetica: acquistandola potrai lavorare **risparmiando sui costi in bolletta e rispettando l'ambiente**. Ottimo anche il rapporto qualità-prezzo per questa attrezzatura professionale che non lascia nulla al caso.

Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica e seleziona gli optional perfetti per il tuo locale dal nostro catalogo.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1400x335x435 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	6 GN 1/4
Compressore	embraco, zanussi
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Potenza Elettrica	0.11 kW
Refrigerazione	statico
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V