

Cod: 88260001006001

**Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/4  
2000x335x435h mm +2 +8 °C a con motore a destra a basso consumo  
energetico**



## Descrizione

Decidi di completare l'arredamento della tua pizzeria con l'attrezzatura giusta. Scegli la vetrina refrigerata porta gusti per pizzerie e ristoranti: indispensabile in cucina. Assicura alta qualità e freschezza costante ai tuoi piatti. La vetrina refrigerata porta gusti per pizzerie e ristoranti di ristoattrezzature, infatti, è solida e capiente. Può ospitare fino a 10 bacinelle gastronomi GN 1/4 di facile uso ed accesso per tenere i tuoi ingredienti a portata di mano e farcire le pizze velocemente. Scegli la collocazione ideale e spostala ogni volta che vuoi! Sarai così in grado di ottimizzare tempi e modi di preparazione dei tuoi piatti garantendo in poche mosse una postazione di lavoro davvero completa. Design e funzionamento La nostra azienda propone a catalogo prodotti professionali di elevata qualità. Il design lineare ed essenziale della vetrina refrigerata per gastronomia è ideale in ogni ambiente. Linee pulite ed essenziali, dimensioni di 2000x335x435 mm e capace di contenere bacinelle a norma in acciaio inox o policarbonato con o senza coperchi. Ognuna di esse deve essere di misura GN 1/4 e può essere acquistata come accessorio. Sia la struttura interna che esterna è in acciaio inox con vetri di protezione lungo i lati. Essi ne consentono una chiusura ottimale completando il look della vetrina in modo estetico e

funzionale: tieni sott'occhio la qualità degli ingredienti. La scelta di materiali, nel rispetto delle norme e dell'igiene, è di fondamentale importanza quando si opera nel settore della ristorazione. Conserva i cibi nel migliore dei modi. La refrigerazione della vetrina refrigerata per pizza è statica ed è assicurata dalla presenza di un motore integrato a destra: voltaggio 230 V e 50HZ di potenza. Sul pannello frontale trovi un pratico display digitale grazie al quale controllare la temperatura d'esercizio. Quest'ultima può essere impostata in positivo da + 2° C/ + 8° C e può essere facilmente regolata grazie al controller elettronico Dixell. Questa tecnologia ti permette di intervenire sulla temperatura ogni volta che vuoi e, soprattutto, monitorarla costantemente. Il gas impiegato per il raffreddamento, infine, è il gas refrigerante R600a con \*compressore Embraco, Zanussi. Rispetta l'ambiente e garantisci ottime prestazioni. Robustezza e professionalità Chi lavora nel campo della ristorazione ci darà conferma che le attrezzature non si possono improvvisare. È necessario avere sempre nei propri locali materiale innovativo, sicuro, solido e soprattutto a norma. Sia che tu operi in una catena di fast food che in un ristorante o nella tua pizzeria punta alla qualità e scegli una attrezzatura professionale garantendo una ottimale conservazione a cibi e bevande. La vetrina refrigerata per ristoranti è stata studiata proprio per garantire eccezionali prestazioni giorno dopo giorno in tutte le aree di ristorazione. Parliamo di un prodotto che fa della versatilità il suo punto di forza. Impiegalo sia in cucina che in sala e montalo su diversi supporti. Perché è il prodotto che fa per te. Mantenere i cibi sempre freschi è garanzia di qualità e obiettivo principale per chi opera nel settore della gastronomia. Assicura la giusta temperatura ai tuoi cibi scegliendo la nostra vetrina porta condimenti per pizza. Il prodotto è proprio quello che fa per te per: capienza che offre qualità dei materiali selezionati facilità di pulizia e manutenzione ottimo rapporto qualità-prezzo motore a basso consumo eco-friendly. Capace di lavorare perfettamente anche con una temperatura ambiente massima di 32 °C, la vetrina tiene in fresco i tuoi prodotti di qualità impiegando il gas refrigerante R600a: una fonte 100% ecologica. Leggi i dettagli nella scheda tecnica.

## Dimensioni

Dimensioni esterne	2000x335x435 mm
--------------------	-----------------

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	10 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

