

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 gastronom 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