

Cod: 88261545006001

**Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/4
1600x335x435h mm +2 +8 °C con motore a destra a basso consumo
energetico**



Descrizione

La **vetrina refrigerata porta condimenti per pizzerie e ristoranti** è uno strumento fondamentale in una cucina professionale. L'attrezzatura ideale per chi ha bisogno di mantenere gli ingredienti dei suoi piatti sempre freschi e a portata di mano.

Robusta, capiente e versatile: decidi di completare l'arredamento del tuo locale con il prodotto giusto. Noi di Ristoattrezzature ti consigliamo la **vetrina refrigerata porta condimenti** a basso consumo energetico **in grado di ospitare fino a 6 bacinelle gastronom** di facile uso ed accesso.

Decidi tu la collocazione perfetta **proprio sopra al banco della tua pizzeria** e ottieni in poche mosse una **postazione per pizza davvero completa** che ti permetterà di ottimizzare i tempi delle preparazioni.

Design e funzionamento

Il design della **vetrina refrigerata per gastronomia** di Ristoattrezzature è progettato per permettere una facile collocazione in ogni ambiente: in cucina o in sala. **Acciaio inox per la struttura**, sia interna che esterna, e **linee pulite ed essenziali** sono le caratteristiche principali.

La sua misura è di 1600x335x435h mm e può contenere fino a **6 bacinelle GN 1/4 a norma in acciaio inox o policarbonato** con o senza coperchi che puoi scegliere come accessorio ideale dal nostro catalogo.

Vetri di protezione di elevata qualità completano il look della nostra vetrina rappresentando un valore aggiunto in cucina. **Metti la freschezza dei tuoi ingredienti bene in vista!**

La refrigerazione della vetrina per pizza è statica il che vuol dire che l'emissione di freddo avviene naturalmente, cioè senza l'utilizzo di ventilatori. **Non c'è alcun direzionamento dell'aria fredda** che si distribuirà in modo uniforme al suo interno.

Grazie al display digitale montato sul lato frontale potrai leggere la temperatura d'esercizio e monitorarla quando vuoi.

Puoi impostare facilmente la temperatura ideale scegliendo **un range tra + 2° C e + 8° C e puoi regolarla grazie a un controller elettronico Dixell**. Questa tecnologia leader nel settore ti consentirà di poter intervenire sulla temperatura in ogni momento e tenerla sotto controllo.

Il gas impiegato per la refrigerazione 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

Apri le porte del tuo locale alla qualità, alla sicurezza e ad elevate performance in cucina. Scegli l'attrezzatura professionale di Ristoattrezzature e affidati all'esperienza della nostra squadra.

L'attrezzatura da ristorazione, infatti, non si può improvvisare e garantire prestazioni sempre al top, giorno dopo giorno, è elemento imprescindibile.

La nostra **vetrina refrigerata per pizzeria** rappresenta un **prodotto versatile e funzionale** in grado di supportarti in modo adeguato nelle diverse attività di ristorazione:

- Porta cibi per gastronomie da asporto
- Porta cibi per sale ristoranti
- Porta condimenti per fast food
- Porta gusti per paninoteche.

Perché è il prodotto che fa per te

Stile, affidabilità, qualità, elevate prestazioni e rispetto per l'ambiente: questi sono solo alcuni dei vantaggi che puoi ottenere scegliendo la **vetrina refrigerata per pizzerie** di Ristoattrezzature.

Assicuratevi che i cibi vengano conservati sempre alla giusta temperatura e affidati alla qualità della sua costruzione.

Prodotto in acciaio inox di alta qualità, questo supporto assicura anche un **eccellente rapporto qualità-prezzo** assicurandoti, inoltre, un notevole risparmio anche in bolletta.

Cosa volere di più in cucina? **Leggi tutti i dettagli del prodotto nella scheda tecnica.**

Dimensioni

Dimensioni esterne	1600x335x435 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	7 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