

Cod: 88261546006001

**Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/4
1800x335x435h mm +2 +8 °C con motore a destra a basso consumo
energetico**



Descrizione

Compatta, pratica e funzionale. Completa il look del tuo locale selezionando a catalogo la vetrina refrigerata porta gusti per pizzerie e ristoranti di ristoattrezzature. Perfetta in ogni settore della ristorazione. Pizzerie, ristoranti, paninoteche o fast food: non rinunciare alla qualità. Garantisci una conservazione ottimale dei tuoi prodotti con l'attrezzatura giusta. La nostra vetrina refrigerata porta gusti per pizzerie e ristoranti, infatti, è versatile e funzionale. Può ospitare fino a 8 bacinelle gastronomi GN 1/4 di facile accesso: scegli tu di completarle con o senza il coperchio. Stabilisci infine la collocazione: in cucina o in sala la freschezza degli ingredienti sarà sotto gli occhi di tutti. Design e funzionamento La vetrina refrigerata per pizzerie presenta un design minimal che la rende ideale in ogni ambiente. La sua misura è di 1800x335x435 mm e può contenere fino a 8 bacinelle a norma in acciaio inox o policarbonato. Ognuna di esse deve essere di misura GN 1/4 e può essere acquistata come accessorio. Completamente realizzata in acciaio inox è: pratica resistente facile da pulire. I vetri di protezione montati lungo i 3 lati la completano consentendo una visuale completa del suo interno senza dimenticare la funzionalità di una chiusura ermetica. Conserva gli ingredienti dei tuoi piatti nel migliore dei modi e affidati alla esperienza e alla

professionalità di chi opera nel settore da diversi anni. Garanzia di successo. La refrigerazione della nostra vetrina refrigerata per pizza è statica per questo l'aria fredda al suo interno si mantiene costante senza uso di ventole. Un motore integrato a basso consumo energetico la completa in modo ottimale. Montaggio a destra, voltaggio 230 V e 50HZ di potenza. Sul pannello frontale è ben visibile il tasto di accensione/spegnimento e, tramite il display digitale puoi impostare e controllare la temperatura d'esercizio che è sempre positiva. Il range, infatti, è di + 2° C/ + 8° C e un controller elettronico Dixell permette di intervenire sulla temperatura ogni volta che vuoi e, soprattutto, di monitorarla con attenzione. Il gas impiegato per il raffreddamento è un gas 100% naturale: il gas refrigerante R600a con compressore Embraco, Zanussi. Pulizia e manutenzione L'attrezzatura professionale che completa l'arredamento di un'attività di ristorazione deve essere innovativa e rispettosa delle norme. L'igiene prima di tutto! E allora quale migliore soluzione che affidarsi a materiali all'avanguardia e facili da pulire? La costruzione in acciaio inox della nostra vetrina refrigerata porta gusti per pizzerie e ristoranti garantisce ottime prestazioni e facilità di pulizia. Basterà un panno umido e un prodotto delicato per avere una vetrina sempre nuova. La presenza di angoli arrotondati al suo interno permette di raggiungere facilmente ogni centimetro e di non lasciare cibo in spazi inopportuni. Per la manutenzione, invece, il motore a vista ne consente un facile controllo e un monitoraggio costante. Affidati alla qualità. Perché è il prodotto che fa per te. Mantenere i cibi sempre freschi è una priorità, pertanto si rende necessaria una scelta oculata del prodotto su misura per te. Perché la nostra vetrina potrebbe fare al caso tuo? Capacità Robustezza Versatilità Non solo. Scegliere la nostra vetrina per pizzerie ti consentirà di abbassare i costi in bolletta dell'energia elettrica. L'impiego del gas refrigerante R600a, infine, la rende eco-friendly. Cosa vuoi di più? Consulta la scheda tecnica per i dettagli e procedi alla scelta.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1800x335x435 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	8 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

