

Cod: 88260237006001

**Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/4
1500x335x435h mm +2 +8 °C con motore a destra a basso consumo
energetico**



Descrizione

Pratica e professionale, la nostra **vetrina refrigerata portacondimenti per pizza** è l'attrezzatura ideale per **completare la postazione pizzeria o per la sala**.

Nata per essere **montata su banco da lavoro**, la vetrina permette di ospitare le pratiche bacinelle Gastronom con coperchio.

La loro funzione è quella di **conservare i cibi mantenendoli sempre alla giusta temperatura** ma non solo. Grazie alle 7 vaschette contenitore potrai raggiungere agilmente tutti i condimenti per le tue preparazioni.

Design e funzionamento

La **vetrina porta gusti refrigerata per ristorazione** è grande **1500x335x435h mm** e può

ospitare **fino a 7 bacinelle GN 1/4**. Queste possono essere **in inox o policarbonato**, acquistabili come accessori.

Il design è essenziale e si costituisce di **una base in acciaio inox**, resistente e facile da pulire, e da un **vetro di protezione** disposto sui tre lati e a copertura degli ingredienti.

Sulla destra troviamo il **motore a basso consumo** con controllo della temperatura elettronico. Parliamo del **controller Dixell**, tecnologia leader nel campo che permette di monitorare costantemente la **temperatura d'esercizio** che, in questo caso, si pone in un range **tra +2 +8 °C**.

Prodotta in acciaio inox di alta qualità, la **vetrina porta condimenti per ristoranti offre un alto livello di affidabilità, elevate prestazioni e stile**. Le linee sono essenziali ed assicurano un'attenta pulizia grazie agli angoli interni arrotondati, in questo modo **avrà sempre il massimo dell'igiene in cucina con il minimo sforzo**.

La refrigerazione è statica con gas refrigerante **R600a** ed è in grado di resistere anche alle più alte temperature grazie all'**unità tropicalizzata**. La vetrina manterrà sempre freschi i tuoi prodotti anche con una **temperatura ambiente massima di ben 32 °C**.

L'alimentazione della **vetrina refrigerata per gastronomia** è elettrica, il motore ha una **frequenza 50 Hz per un voltaggio di 230 V**.

Professionalità e versatilità

Acquistando la **vetrina porta gusti per ristoranti** potrai gestire al meglio le postazioni di lavoro e montarla dove vuoi grazie alla sua **grande versatilità**. Potrai impiegarla, infatti, sia in cucina che in sala per servire le pietanze alla clientela. Le sue caratteristiche costruttive fanno sì che la nostra **vetrina refrigerata possa essere usata in tutte le aree della ristorazione**.

Usala per **condire le tue pizze e avere sempre una linea organizzata in cucina**. Per condire i tuoi panini in **paninoteca** o per servire i clienti nella tua **gastronomia da asporto**. Ti assicurerà sempre un ottimo lavoro grazie alla sua robustezza, alla grande qualità dei suoi materiali e alla incredibile fattura. Scegli di avere in cucina solo prodotti professionali pensati per sopportare anche intensi carichi di lavoro.

Perché è il prodotto che fa per te

Ecologica, sostenibile, durevole e con un ottimo rapporto qualità prezzo. La **vetrina refrigerata portacondimenti per pizza** di Ristoattrezzature è uno strumento di lavoro estremamente funzionale che ti permetterà di snellire il lavoro in cucina e pizzeria.

Ottimizzando gli spazi e il lavoro della cucina, questa attrezzatura professionale porterà nel tuo locale un valore aggiunto indiscutibile. **Gestisci i tempi della ristorazione in maniera fluida e senza stress** acquistando on line la nostra vetrina e **scopri sul sito gli accessori per completarla**.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1500x335x435 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	7 GN 1/4
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Refrigerazione	statico
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V