

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 polycarbonato, 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 avrai 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