

Cod: 95591333006001

**Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/3
1500x395x435h mm +2 +8 °C con motore a destra a basso consumo
energetico**



Descrizione

La **vetrina refrigerata porta gusti per pizzerie e ristoranti** è un'attrezzatura da cucina irrinunciabile per tutte le attività di ristorazione che hanno bisogno di tenere gli ingredienti a portata di mano.

La vetrina può ospitare, infatti, diverse **bacinelle gastronomi** di facile uso ed accesso che **possono essere poste proprio sopra al banco da pizzeria**.

Otterrai così una **postazione per pizza davvero completa** che ti permetterà di ottimizzare i tempi delle preparazioni.

Design e funzionamento

Il design estremamente essenziale e professionale della **vetrina refrigerata per gastronomia** di

ristoattrezzature ne permette una facile collocazione in ogni ambiente. La sua misura è di **1500x395x435h mm** e può contenere **6 bacinelle a norma in acciaio inox o policarbonato** con o senza coperchi. Ognuna di esse deve essere di **misura GN 1/3** e può essere acquistata come accessorio.

Interni ed esterni sono realizzati in acciaio inox e vetri di protezione. La scelta di materiali di qualità, che assicurino il massimo dell'igiene, è di fondamentale importanza nella ristorazione.

La refrigerazione della vetrina per pizza è statica ed è assicurata dal **motore integrato a destra**. Sul pannello frontale è visibile un display digitale dal quale è possibile leggere la temperatura d'esercizio.

Quest'ultima sfrutta **un range da + 2° C/ + 8° C** e può essere facilmente regolata grazie a un **controller elettronico Dixell**. Questa tecnologia, leader nel settore, ti consentirà di poter intervenire sulla temperatura in ogni momento e di poterla monitorare costantemente.

Il gas impiegato per il raffreddamento 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

L'attrezzatura da ristorazione non si può improvvisare. È necessario avere sempre nei propri locali materiale innovativo, sicuro, solido e soprattutto a norma. Ecco perché scegliere una **attrezzatura professionale** diventa imprescindibile per chi somministra cibi e bevande.

La **vetrina refrigerata per ristoranti** è stata progettata per garantire **eccezionali prestazioni giorno dopo giorno** in tutte le aree di ristorazione. Si tratta di un prodotto **versatile** che oltre a poter essere montato facilmente su diversi supporti, può essere impiegato in cucina come in sala. Non solo, potrai usarla come vuoi nelle tue diverse attività:

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

Acquistala una volta sola, **usala come e quando vuoi**.

Perché è il prodotto che fa per te

Conservare sempre freschi i cibi è l'obiettivo principale della gastronomia. Se vuoi mantenere alto il livello delle tue preparazioni devi assicurarti che i cibi vengano conservati sempre alla giusta temperatura. Ecco perché scegliere la nostra **vetrina porta condimenti per pizza**.

Prodotto in acciaio inox di alta qualità, questo supporto assicura un **alto livello di affidabilità, prestazioni, stile e un eccellente rapporto qualità-prezzo**.

Capace di lavorare perfettamente anche con una **temperatura ambiente massima di 32 °C**, la vetrina tiene in fresco i tuoi prodotti di qualità impiegando una **fonte 100% ecologica**, il **gas refrigerante R600a**.

Acquistandola non avrai solo eco sostenibilità, grazie a questo sistema di refrigerazione avrai anche un **motore a basso consumo energetico**. Cosa vuoi di più? **Leggi i dettagli nella scheda tecnica**.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1500x395x435 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	6 GN 1/3
Compressore	embraco, zanussi
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Refrigerazione	statico
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V