

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 gastronomiche 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