

Cod: 95591334006001

Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/3 1600x395x435h mm +2 +8 °C con motore a destra a basso consumo energetico



Descrizione

Scegli la nostra vetrina refrigerata portacondimenti per pizza per la tua postazione pizzeria. Completa lo spazio di lavoro con un supporto essenziale per avere sempre a portata di mano gli ingredienti delle tue preparazioni. Progettata per garantire prestazioni eccezionali in tutte le aree della ristorazione, la vetrina portagusti per ristoranti è adatta anche per fast food, gastronomie etc. La sua installazione è versatile e permette di essere impiegata in cucina come in sala grazie alle vaschette porta cibi che possono essere acquistate come accessori. Design e funzionamento Realizzata completamente in acciaio inox e coperta su tre lati da un vetro di protezione, la vetrina refrigerata portacondimenti per pizza può ospitare fino a 7 bacinelle gastronorm GN 1/3 in inox o policarbonato. Le sue dimensioni, 1600x395x435h mm, ne permettono un facile montaggio sul banco pizzeria, migliorando decisamente i tempi di elaborazione delle ricette. Il suo design è, infatti, concepito per permettere di raggiungere con un gesto le vaschette con gli ingredienti freschi già pronti all'uso. Le linee sono estremamente essenziali per semplificarne la pulizia ed assicurarne massima igiene. Ogni angolo è facilmente raggiungibile e le superfici sono tutte agilmente lavabili con gli appositi detergenti. Il motore è integrato e posto sulla destra, ha una

frequenza di 50 Hz per un voltaggio di 230 V. Il sistema di raffreddamento genera una temperatura d'esercizio positiva tra + 2° C/ + 8° C che può essere regolata grazie al controller elettronico Dixell. La tecnologia Dixell è leader mondiale nella regolazione elettronica e permette di tenere sempre sotto controllo la temperatura d'esercizio grazie ad un sistema di visualizzazione posto anteriormente. Perché è il prodotto che fa per te La vetrina refrigerata portacondimenti per pizza e non solo, è realizzata in acciaio inox di ottima qualità che ti assicura: alto livello di affidabilità, prestazioni elevate, stile . Le sue caratteristiche costitutive assicurano un eccellente rapporto qualità-prezzo: potrai attrezzare la tua cucina in maniera professionale senza sostenere spese eccessive. La refrigerazione della vetrina è statica ed impiega il gas refrigerante R600a una fonte naturale al 100% che assicura prestazioni energetiche elevate ma anche un notevole risparmio. La costruzione è solida e resistente, capace di sopportare i ritmi di lavoro intensi delle pizzerie e dei ristoranti. Il sistema di raffreddamento resiste bene anche a temperature ambientali elevate (32 °C) come quelle che si possono raggiungere in pizzeria. L'impiego del prodotto è sicuramente polivalente: potrai montare la vetrina portacondimenti per pizzerie dove ti è più utile ed adattarla a tutti i tipi di locale, dalle tavole calde alle paninoteche, alla gastronomia da asporto. Acquistando questo prodotto lavorerai in maniera ottimizzata, con una linea sempre pronta e organizzata. La sua sostenibilità lo rende, inoltre, un prodotto amico dell'ambiente e a basso impatto energetico.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1600x395x435 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	7 GN 1/3
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Refrigerazione	statico
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V