

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 gastronomiche 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