

Cod: 95591335006001

Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/3 1800x395x435h mm +2 +8 °C con motore a destra a basso consumo energetico



Descrizione

Hai un ristorante, una pizzeria o una paninoteca? Non puoi non avere la vetrina portacondimenti per ristorazione. La nostra vetrina refrigerata per pizzeria è progettata per assicurare sempre, in ogni fase del lavoro, eccezionali prestazioni. Può essere impiegata in cucina come in sala grazie alla sua struttura capace di contenere vaschette porta ingredienti. La vetrina per fast food, gastronomie da asporto etc., è realizzata completamente in acciaio inox per permetterti un uso intenso ma allo stesso tempo facilità di pulizia. Design e funzionamento L'aspetto della vetrina si caratterizza per le linee pulite e squadrate che consentono una manutenzione ottimale. La struttura, di 1800x395x435h mm, è compatibile con i contenitori a norma per la gastronomia. Potrai inserire ben 8 vaschette porta condimenti con coperchio. Le bacinelle dovranno essere di tipo gastronorm 1/3 realizzate in acciaio inox o policarbonato, coperte su tre lati dal vetro di protezione. Il motore è posto alla destra con interruttore di spegnimento a vista e lettore della temperatura. Il sistema di refrigerazione è silenzioso ed efficiente e permette di mantenere sempre freschi gli ingredienti delle tue preparazioni. Montata sul tuo banco di lavoro la vetrina refrigerata per pizzeria consente di realizzare una postazione davvero completa e pratica che

permette di ottimizzare i tempi di lavoro. Vaschette con coperchio non incluse. Sistema di refrigerazione La temperatura d'esercizio della nostra vetrina refrigerata per pizzeria sfrutta un range da + 2° C/ + 8° C e può essere facilmente regolata grazie a un controller elettronico Dixell. La tecnologia Dixell è leader mondiale nella regolazione elettronica e nel controllo nei settori della refrigerazione. Il suo sistema consente massima affidabilità ed una visualizzazione costante della temperatura. Il complesso di refrigerazione è alimentato dal gas naturale R600a che permette ottime prestazioni di raffreddamento e una bassa velocità di aumento della temperatura di carico. Perché è il prodotto che fa per te Il consumo energetico del gas di refrigerazione R600a è estremamente basso. Non solo, R600a non causa l'effetto serra assicurando una elevata sostenibilità ambientale. Completamente naturale, questo gas è oggi una scelta obbligata nell'ambito della ristorazione e comporta anche un buon risparmio in bolletta. La costruzione in acciaio inox di alta qualità assicura: un alto livello di affidabilità, prestazioni elevate, stile un eccellente rapporto qualità-prezzo. Facile da pulire, da montare e da usare, la vetrina refrigerata per pizzeria può cambiare il tuo modo di lavorare e di offrire un buon servizio di ristorazione. Scopri tutte le caratteristiche nella scheda tecnica

Dimensioni

Dimensioni esterne	1800x395x435 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	8 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