

Cod: 95591336006001

**Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/3
2000x395x435h mm +2 +8 °C con motore a destra a basso consumo
energetico**



Descrizione

Perfetta per completare la tua postazione pizza la **Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza** può ospitare fino a **9 vaschette porta condimento da gastronorm GN 1/3 in inox o policarbonato**. Grazie al sistema di raffreddamento gli ingredienti resteranno sempre freschi e saranno a portata di mano del pizzaiolo che troverà già ben organizzata la sua linea.

La **vetrina refrigerata per pizzeria** può essere impiegata anche come **vetrina porta ingredienti per ristoranti, fast food, gastronomie e paninoteche**. Versatile e di facile installazione su banco da lavoro o banco frigo, assicura consumi contenuti.

Design e funzionamento

La **vetrina per pizzeria Ristoattrezzature** assicura un alto livello di affidabilità, prestazioni e stile. Sia gli interni che gli esterni sono realizzati in **acciaio inox** di elevata qualità mentre, per la

corretta conservazione dei cibi, **i vetri di protezione sono stati installati lungo i tre lati e a copertura degli ingredienti.**

Le **dimensioni della vetrina sono di 2000x395x435h mm**, una misura in grado di ospitare sino a nove vaschette portagusti per pizza GN 1/3. **La temperatura è positiva, tra +2 +8 °C**, ed il motore è posto a destra.

La temperatura d'esercizio può essere facilmente regolata grazie a un **controller elettronico Dixell** con visualizzazione costante dei gradi. Il design è **compatibile con i più diffusi banchi da lavoro da cucina a norma per la gastronomia. Potrai installarlo facilmente sulla tua attrezzatura** completando l'area di lavoro e ottimizzando i tempi delle preparazioni.

Le **vaschette portacondimento con coperchio sono escluse** e possono essere acquistate a parte su questo sito.

Vetrina refrigerata portacondimenti: temperatura e manutenzione

La costruzione della nostra **vetrina refrigerata portacondimenti è solida e resistente**, pronta a sopportare anche i più intensi carichi di lavoro.

Realizzata completamente in acciaio inox e caratterizzata da linee funzionali ed essenziali, la vetrina è facilmente pulibile grazie alla presenza di angoli interni arrotondati. L'igiene assicurata dal materiale e dal design permette di rispettare i più alti standard di pulizia, fondamentali nell'ambito della gastronomia.

Il gruppo motore è incorporato solo sul lato destro con un **voltaggio di 230V per una frequenza di 50HZ**. La temperatura può essere facilmente controllata grazie a un **termometro digitale**, potrai tenerla d'occhio durante tutto il tuo lavoro e regolarla in base alla temperatura dell'ambiente.

Perché è il prodotto che fa per te

La refrigerazione della **vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza** è statica ed è effettuata grazie al **gas refrigerante R600a**. Una fonte del tutto naturale che assicura un'ottima resa energetica ma che è, soprattutto, **100% ecologica**.

Acquistandola potrai lavorare risparmiando energia e rispettando l'ambiente! Non solo, l'**ottimo rapporto qualità prezzo** di questo fondamentale accessorio ti permetterà di completare la tua cucina senza sostenere costi eccessivi. **Scopri tutte le caratteristiche tecniche nella scheda dettagliata.**

Dimensioni

Dimensioni esterne	2000x395x435 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
---------------	-----------

Capacità vaschette	9 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