

Cod: 95591669006001

**Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/3
1400x395x435h mm +2 +8 °C con motore a destra a basso consumo
energetico**



Descrizione

Crea una postazione di lavoro completa ed efficiente in pizzeria scegliendo la **vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza** più adatta alle tue esigenze.

La vetrina di Ristoattrezzature integra scomparti per **accogliere fino a 6 vaschette porta condimento da gastronorm 1/3** in acciaio inox o policarbonato.

Grazie al design compatto e al sistema di raffreddamento incorporato gli ingredienti saranno sempre freschi e a portata di mano per il pizzaiolo. In questo modo potrai garantire una **ottimizzazione e una organizzazione perfetta**: tutto ciò che serve in cucina.

La **vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza** può essere ampiamente utilizzata non solo in pizzeria ma anche in ristoranti, fast food, gastronomie e paninoteche.

Grazie alla **libera installazione** e alla **versatilità** di questo strumento di lavoro potrai spostarlo

facilmente e decidere se posizionarlo su banco da lavoro o banco frigo.

Design e funzionamento

La **vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza** si caratterizza per un design funzionale ed essenziale. Le **dimensioni della vetrina sono di 1400x395x435h mm** per avere a portata di mano tutto ciò che serve in cucina e con minimo ingombro.

Le **6 vaschette portagusti per pizza GN 1/3** possono essere collocate in vetrina in maniera pratica e veloce, grazie ad una modalità di installazione facilitata.

I vetri di protezione installati lungo i tre lati garantiscono una conservazione ottimale degli ingredienti mentre sia **le superfici** interne che quelle esterne sono stati realizzate in **acciaio inox** di alta qualità.

Un materiale ideale quando si tratta di maneggiare il cibo in sicurezza: **resistente, durevole e in più facile da pulire**. Insomma, potrai assicurarti elevate prestazioni con stile.

La temperatura è positiva ed ha un range di +2 e +8 °C, può essere facilmente regolata grazie a un **controller elettronico Dixell** con visualizzazione della temperatura.

Completa la tua area di lavoro sfruttando il design **compatibile con tutti i più diffusi banchi da lavoro da cucina a norma per la gastronomia**.

Vetrina refrigerata portacondimenti: temperatura e manutenzione

La **vetrina refrigerata portacondimenti è solida e resistente**, pronta a sopportare i più intensi carichi di lavoro, anche ad alte temperature.

Le sue **linee funzionali ed essenziali ne permettono una facile manutenzione**: gli angoli interni al fondo sono arrotondati. Nessuno spigolo difficile da raggiungere, quindi, con la nostra vetrina la pulizia è al primo posto per garantire **igiene e durevolezza dell'attrezzatura**.

Il gruppo motore è incorporato ed è visibile alla destra della vetrina con un **voltaggio di 230V per una frequenza di 50HZ**. Tieni sotto controllo la temperatura grazie a un **termometro digitale** e impostala in base alla temperatura dell'ambiente.

Perché è il prodotto che fa per te

Mantenere sotto controllo la temperatura dei cibi è un'azione molto importante in cucina. Scegliere l'accessorio giusto è una scelta decisiva. La **vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza** di Ristoattrezzature è l'ideale per diverse ragioni. Si tratta di uno strumento:

- **versatile, -compatto**
- **facile da pulire.**

La refrigerazione viene garantita in modo del tutto naturale grazie al gas refrigerante R600a. Una **fonte ecologica** che assicura un'ottima resa energetica: **risparmia in bolletta e rispetta l'ambiente**.

Non solo, l'**ottimo rapporto qualità prezzo** di questo accessorio ti permetterà di realizzare la tua cucina professionale in maniera sostenibile. **Confronta le disponibilità sul sito e scopri di più.**

Dimensioni

Dimensioni esterne	1400x395x435 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vasca	6 GN 1/3 Lt
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Refrigerazione	statico
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V