

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 gastronomo 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