

Cod: 983300217332

**Frigo vetrina bibite pasticceria refrigerata 4 lati in vetro nera 58 lt 0 +12 °C
42,8x38,6x81h cm**



Descrizione

Il frigo vetrina per pasticcerie di Ristoattrezzature è una macchina da refrigerazione che ha anche funzione espositiva.

Al suo interno è possibile **mantenere freschi prodotti di pasticceria come dolci, torte o bevande per bar e ristoranti**. La temperatura è positiva e la vista è a 360°, grazie alla presenza di **vetri sui 4 lati**.

Ideale in sala per facilitare la scelta del cliente, il frigo vetrina riesce ad **esaltare l'aspetto delle tue preparazioni grazie all'illuminazione interna**.

Lo stile industriale lo rende **moderno e professionale**, in grado di adattarsi ad ogni ambiente.

Design e funzionamento

Realizzato in **vetro temperato e ABS nero**, il frigo vetrina per pasticcerie da 58 litri è

spazioso e robusto. Il polimero di cui si compone è particolarmente **resistente all'umidità e alle basse temperature**, ideale per essere impiegato nella refrigerazione professionale. Non solo, è **resistente alle sollecitazioni, elegante e adattabile a tutti i tipi di arredamento**. La vetrina bibite refrigerata è dotata di sportello anteriore apribile in vetro battente, per inserire e prelevare agevolmente i prodotti.

La temperatura d'esercizio varia da 0° +12 °C ed è regolabile tramite termostato digitale. Il monitoraggio avviene attraverso display LCD posto anteriormente, accanto alle spie e al tasto di accensione. L'illuminazione interna LED favorisce una presentazione adeguata delle bibite e dei dolci. L'alimentazione è elettrica, con voltaggio 230V e una potenza di 0.19 kW. La refrigerazione è di tipo ventilato: un evaporatore interno distribuisce il freddo in maniera omogenea su tutta la superficie di esposizione.

Le dimensioni esterne complessive sono di 428x386x810 mm per un peso totale di 32 kg. All'interno è dotato di due ampie griglie plastificate da 355x310mm ognuna, regolabili.

Pulizia e manutenzione

Il frigo vetrina refrigerato di Ristoattrezzature è dotato di sbrinamento automatico. Questa funzionalità permette di non svolgere questa operazione a mano, facendo risparmiare tempo. Anche il condensatore non necessita di manutenzione ed un tubo esterno provvede alla eliminazione della condensa.

Non resta che pulirlo internamente, un'operazione che va compiuta con regolarità: è necessario estrarre le griglie e pulirle con un prodotto specifico. Il vetro temperato può essere lavato con acqua tiepida e sapone ma necessita di particolare attenzione nell'asciugatura per evitare la formazione di aloni.

Perché è il prodotto che fa per te

Il frigo vetrina per bar e pasticcerie è un'attrezzatura robusta e performante dotata di ampia capacità e di un design minimal. I suoi piedini regolabili lo rendono adeguabile alle tue esigenze ma è soprattutto la sua classe energetica, e il tipo di gas refrigerante che impiega, a fare la differenza.

Il frigo vetrina pasticceria è infatti classificato in fascia C vantando consumi annuali contenuti, solo 1013 Kwh.

Meno spesa in bolletta ma anche ecocompatibilità: questa macchina utilizza infatti il gas per refrigerazione R290 110% naturale, che non danneggia l'ozono. Il gas è completamente atossico ed offre eccellenti proprietà termodinamiche.

Si consiglia di porre il frigo in posizione verticale dopo il trasporto e attendere almeno 3 ore prima di metterlo in funzione, per agevolare l'assestamento del gas refrigerante.

Dimensioni

Dimensioni esterne	428x386x810 mm
Dimensioni imballo	470x435x860 mm

Dimensioni interne	400x340x470 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	58 Lt
Classe energetica	C
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	32 kg
Peso lordo	34 kg
Potenza Elettrica	0.19 kW
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	2 griglie plastificate 355x310mm, luce interna LED e piedini regolabili
--------------	--