

Cod: 983400203632

**Vetrina refrigerata da banco 88x56,8x68,6h cm vetro curvo 4 lati in vetro nero
160 lt 0 +12 °C**



Descrizione

La **vetrina refrigerata da banco professionale** di Ristoattrezzature è un dispositivo da cucina progettato per conservare a lungo **prodotti freschi e/o cotti**.

L'attrezzatura professionale di Ristoattrezzature ha il vantaggio di avere **quattro vetri con vetrocamera doppio** per mantenere costante la temperatura all'interno e risparmiare in bolletta.

La **vetrina refrigerata da banco professionale** è particolarmente indicata per gastronomia, pasticceria, bar, rosticceria o supermercati**. Facile da collocare, questa attrezzatura si adegua anche agli spazi più ridotti.

Design e funzionamento

Il design della nostra **vetrina refrigerata da banco professionale** è estremamente pratico e funzionale. La costruzione è in plastica nera e monta su tutti e quattro i lati vetri con vetrocamere.

Il **vetro frontale è curvo** per esporre al meglio gli alimenti e l'illuminazione interna è a Led. In questo modo ogni dettaglio sarà visibile ed esaltato.

Le porte posteriori, invece, sono scorrevoli per garantire un facile accesso e un'agevole chiusura. **La refrigerazione è ventilata**, sistema che garantisce una equa distribuzione del freddo all'interno.

La **temperatura di esercizio**, inoltre, è facile da impostare **tra 0°C e +12°C** grazie all'installazione di un display digitale. Le **dimensioni esterne sono di 880x568x686 mm** per una **capacità di 160 litri** in totale e **un peso di 66 kg**.

L'alimentazione è elettrica con una potenza di **0.16 Kw** e un **voltaggio di 230 V**. In dotazione hai 2 piani interni rivestiti in PVC, regolabili e removibili di **800x320 mm** e **800x350 mm**. Poni all'interno **prodotti dolciari, panini, toast, sushi** e mantieni intatte le proprietà organolettiche degli alimenti.

Pulizia e manutenzione

Per garantire ottime performance ed elevata qualità alla **vetrina refrigerata da banco professionale** per ristoranti è consigliabile effettuare una **pulizia costante**.

Prima di procedere è necessario svuotare quanto presente all'interno, lavare le griglie a parte e quindi procedere alla pulizia della struttura e dei vetri con **prodotti naturali e una spugna non abrasiva**. Lo **sbrinamento automatico** facilita tale operazione e l'installazione di un **condensatore esente da manutenzione** garantisce longevità alla tua attrezzatura.

Perché è il prodotto che fa per te

Le **dimensioni compatte e la versatilità** fanno della **vetrina refrigerata da banco professionale** per gastronomia un'attrezzatura da cucina professionale pratica e vantaggiosa.

Con l'acquisto di un unico prodotto potrai soddisfare le esigenze professionali di diverse attività. **Collocala facilmente su banco o tavolo** ed adeguala alle tue esigenze di linea e di spazio, installandola liberamente.

Scegli la nostra vetrina per supermercati se vuoi garantire un servizio pratico ed igienico. **Sicurezza ed estetica** sono le caratteristiche che rendono la nostra vetrina un'ottima attrezzatura professionale.

Se vuoi saperne di più, **consulta il catalogo online e leggi la scheda tecnica per i dettagli**.

Dimensioni

Dimensioni esterne	880x568x686 mm
Dimensioni imballo	935x620x720 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	160 Lt
Classe energetica	B
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	66 kg
Peso lordo	70 kg
Potenza Elettrica	0.16 kW
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Luce interna a led e 2 griglie plastificate removibili e regolabili (800x320mm, 800x350mm)
--------------	--