

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 adegua 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)
--------------	--

