

Cod: 10377235706669

Espositore refrigerato da banco 76,7x61,2x32,8h cm 8 gn 1/6 +2 +12°C



Descrizione

Espositore refrigerato da banco per yogurterie, bar, ristoranti Ristoattrezzature ideale per contenere creme, frutta, verdure e condimenti. In dotazione troverai anche 8 vaschette gn 1/6 per mantenere sempre fresche le tue pietanze. Montato su mobile, o banco da lavoro, l'espositore fornisce un valido supporto sia per la preparazione dei piatti che per il servizio al cliente. La sua versatilità e il peso contenuto lo rendono facile da installare e spostare. Design e funzionamento L'espositore refrigerato da banco ha una struttura completamente in acciaio inox di elevata qualità e resistenza, perfetto per assicurare professionalità ed igiene. Il vetro superiore, che protegge gli ingredienti da ogni contaminazione, ha un design curvo e grazie alle molle che ne regolano l'apertura, è facile da sollevare e richiudere automaticamente. Gli angoli curvi e le superfici in acciaio facilitano la pulizia dell'attrezzatura che resta così sempre pronta all'uso e perfettamente performante. La refrigerazione è statica con una temperatura di esercizio positiva che può essere regolata in un range tra +2°C e +12°C. Il termostato digitale è posto sulla parte inferiore dell'espositore e la gradazione è sempre visibile e monitorabile attraverso il display posto anteriormente. A proposito di dimensioni, questo espositore refrigerato da banco misura esternamente 767x612x328 mm per una dimensione complessiva dell'imballo di 840x690x390 mm. La capacità è di 67 Lt, considerevole se pensiamo che le sue dimensioni restano contenute

e pratiche. L'alimentazione è elettrica con classe climatica 4 e classe energetica D. Il gas refrigerante impiegato per il raffreddamento è l'R290 Pulizia e manutenzione Grazie allo sbrinamento automatico le operazioni di pulizia dell'espositore sono facilitate. Il sistema No Frost è un meccanismo che esegue regolarmente lo sbrinamento dell'evaporatore. In questo modo non dovrai spegnere il tuo espositore refrigerato da banco per sbrinarlo. Risulterà migliorata anche l'efficienza del prodotto grazie all'assenza di strati isolanti sugli elementi termici. Soprattutto, grazie a questa funzione, non rischierai di trovare brina depositata sugli alimenti ed avrai un maggior controllo degli odori. L'acciaio inox di elevata qualità di cui si compone questo espositore refrigerato per ristorazione, assicura massima pulizia ed igiene, basterà pulirlo regolarmente con un detergente non aggressivo ed evitare ogni tipo di acido che possa intaccare le superfici. Basterà un panno asciutto per asciugare tutte le sue parti e riassemblyarlo. Perché è il prodotto che fa per te Pratico da installare e compatto nelle dimensioni, questo espositore refrigerato da banco è ideale per tutti quei settori della ristorazione che hanno bisogno di controllare la temperatura dei cibi in cucina come in sala. Perfetto come portacondimenti e portasalse, questo prodotto si può collocare in ogni ambiente di lavoro semplicemente installandolo su un supporto piano. I piedini metallici assicurano il giusto attrito e la massima stabilità. Acquistalo on line e ricevilo già completo delle sue 8 vaschette gn 1/6, ti assicurerà massima efficienza, robustezza e consumi contenuti. Il gas refrigerante R290 garantisce, infatti, buone prestazioni energetiche e rispetto dell'ambiente, grazie alla sua origine 100% naturale.

Dimensioni

Dimensioni esterne	767x612x328 mm
Dimensioni imballo	840x690x390 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	67 Lt
Classe climatica	4
Classe energetica	D
Gas refrigerante	R290
Refrigerazione	statico
Sbrinamento	automatico
Temperatura d'esercizio	+2 +12 °C

Equipaggiamento standard

In dotazione	8 vaschette gn 1/6
--------------	--------------------