

Cod: 104340010012396

Banco frigo saladette con piano in acciaio inox 1 porta e 2 cassetti 90x70x87,6h cm



Descrizione

Il Banco Frigo saladette Ristoattrezzature è in acciaio inossidabile e in acciaio galvanizzato. Questa attrezzatura per cucine professionali è progettata per conservare correttamente i piatti freschi, preparati al momento. Non solo ristoranti ma anche gastronomie, mense, supermercati e fast food possono giovare dell'impiego di un banco frigo saladette. Acquistalo anche per le tue attività di ristorazione all'esterno, questa attrezzatura è ottimale anche per servizio catering.

Design e funzionamento La saladette banco frigo è un'attrezzatura refrigerata destinata alla conservazione a temperatura positiva di materie prime e all'esposizione di cibi pronti. Il design del nostro banco frigo è lineare e altamente professionale. Si costituisce di un piano di lavoro ampio e privo di scanalature e di 1 porta e 2 cassetti. Cassetti e porta sono dotati di maniglia ergonomica per una presa salda e sicura. La chiusura automatica evita dispersioni ed assicura la freschezza degli alimenti. Sullo stesso lato troviamo i tasti di accensione e il display del termostato digitale che è posto in fondo. Attraverso questo dispositivo sarà sempre possibile tenere sotto controllo la temperatura del banco frigo saladette refrigerato. La macchina misura 900x700x876h mm per una capacità di 230 Lt ed è interamente realizzata in acciaio inox. Il motore è incorporato e la refrigerazione è di tipo statico. Essa viene generata da una piastra

posta all'interno della camera e propagata progressivamente per irraggiamento. Al fine di uniformare la temperatura all'interno della camera, e garantire ad ogni alimento la stessa freschezza, il banco frigo impiega anche una ventola. La temperatura è positiva ed è regolabile attraverso termostato tra i + 2° C e i + 8° C. L'alimentazione è elettrica con una frequenza 50 Hz e una potenza di 0.17 kW ed un voltaggio di 230 V Pulizia e manutenzione Il banco frigo saladette assicura pulizia ed igiene grazie al suo design essenziale e alla sua costruzione in acciaio inox. Un materiale resistente alle abrasioni e non assorbente che permette una igienizzazione immediata ed efficace. Non solo, gli angoli arrotondati che si trovano nella parte inferiore della macchina permettono una facile pulizia. Il banco frigo saladette è progettato perché lo sporco venga lavato via completamente e in pochi gesti. La pulizia periodica dell'attrezzatura ne assicura massima resa e durevolezza. Per effettuarla bisogna utilizzare esclusivamente prodotti non aggressivi e privi di acidi. L'acciaio inox si compone, infatti, di una pellicola protettiva che, altrimenti, risulterebbe irrimediabilmente danneggiata. Da evitare anche le spugne abrasive. Perché è il prodotto che fa per te Pratico e compatto, il nostro banco frigo saladette ha un ingombro contenuto e si sposta agevolmente. La sua capacità soddisfa le attività di medie dimensioni ed i vani contenitori sono capienti e di facile apertura. Uno dei vantaggi maggiori di acquistare la nostra saladette sono sicuramente i consumi. L'attrezzatura è infatti classificata in classe energetica C con 830 Kwh di consumi annui. Infine, la sua sostenibilità ne fa un prodotto che rispetta l'ambiente grazie al gas refrigerante impiegato: l'R600A. Si tratta di una fonte 100% naturale che rispetta l'ozono ma assicura anche ottimali prestazioni termodinamiche.

Dimensioni

Dimensioni esterne	900x700x876 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	230 Lt
Classe energetica	C
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Potenza Elettrica	0.17 kW
Refrigerazione	statico
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Voltaggio	230 V