

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 dall'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 cassette.**

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