

Cod: 104530032405019

Banco frigo saladette con piano in acciaio inox 3 porte 136,5x70x87h cm 4 GN 1/1



Descrizione

Il **banco frigo saladette professionale** per ristoranti di Ristoattrezzature è un prodotto versatile e particolarmente utile in cucina.

Si caratterizza per linee essenziali e compatte, costruzione in acciaio inox e la presenza di tre vani refrigerati. **Pratico e funzionale.**

Il **banco frigo saladette professionale** è ideale per ogni attività di ristorazione che necessiti una corretta conservazione di prodotti freschi. **Salumeria, pizzeria, macelleria, pasticceria e gastronomia.** Seleziona gli optional disponibili in catalogo e completa l'area di lavoro in base alle tue esigenze professionali.

Design e funzionamento

Il **banco frigo saladette con piano in acciaio inox 3 porte** è un'attrezzatura professionale dal

design tecnico e dalla struttura robusta. Grande attenzione viene, infatti, riservata alla scelta dei materiali.

La struttura del banco frigo è realizzata completamente in acciaio inox. Il piano di lavoro è dotato di un **coperchio apribile** per l'inserimento di **4 vaschette GN 1/1** e sul davanti sono montate **3 porte**.

Le dimensioni esterne del banco frigo saladette per ristorazione sono di 1365x700x870 mm per un peso di 107 kg e una capacità totale di 368 litri.

Le **3 porte** montate frontalmente sono dotate di maniglie ergonomiche e permettono un facile accesso ai tre vani refrigerati.

L'alimentazione è elettrica per una potenza pari a 0.45 kW, l'accensione avviene tramite pulsante posto al fondo. Il **gruppo motore è incorporato** e la **refrigerazione è statica**.

Si può impostare facilmente la temperatura del banco frigo di Ristoattrezzature tramite termostato digitale tra i **+ 2° C e gli + 8° C**.

Pulizia e manutenzione

Per eseguire facilmente una costante e approfondita operazione di pulizia, il **banco frigo saladette con piano in acciaio inox 3 porte** per ristorazione è progettato con linee essenziali e materiali di qualità.

La struttura in **acciaio inox** presenta - sia internamente che esternamente - angoli arrotondati. Utilizza un panno morbido e un detergente delicato per pulirlo correttamente.

Evita l'uso di spugne abrasive e prodotti chimici aggressivi.

Le **guarnizioni**, infine, sono **estraibili** e possono essere pulite e sostituite in modo facile e veloce. Procedi sempre con un **panno morbido, acqua calda e un detergente da cucina delicato** e poi lascia asciugare.

Perché è il prodotto che fa per te?

Il **banco frigo saladette con piano in acciaio inox 3 porte** di Ristoattrezzature è il prodotto ideale per completare la tua area di lavoro in maniera ottimale.

Linee essenziali, ottima capienza e praticità all'uso ne fanno una delle attrezzature professionali più richieste nell'ambito della ristorazione e della gastronomia. Mantieni gli alimenti alla temperatura ideale salvaguardando la bontà e la freschezza dei tuoi prodotti.

Garantisci ordine e igiene in cucina con una sola attrezzatura professionale. Scegli il banco frigo saladette di Ristoattrezzature per un lavoro organizzato, pulito, performante e amico dell'ambiente.

Il **gas refrigerante impiegato è di tipo R290** una fonte **100% naturale** con **ottime prestazioni termodinamiche**. **Consulta il nostro catalogo on line e concludi il tuo acquisto.**

Dimensioni

Dimensioni esterne	1365x700x870 mm
Dimensioni imballo	1395x730x1030 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	368 Lt
Consumo elettrico	3.8 Kw/24h
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	107 kg
Peso lordo	117 kg
Potenza Elettrica	0.45 kW
Refrigerazione	statico
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Voltaggio	230 V