

Cod: 4529

## Banco Refrigerato Drop In Pasticceria Paninaria 1080x800x1350h mm



### Descrizione

Il **Banco refrigerato drop in professionale** è un elemento d'arredo indispensabile per mantenere costante la temperatura dei tuoi alimenti e far godere ai prodotti della massima visibilità. Uno **strumento pratico e funzionale**: ideale per pasticcerie, bar, self-service e **per ogni settore della gastronomia**.

**Costruzione in acciaio inox e rivestimento in Corian bianco** garantiscono qualità e durevolezza del prodotto. Realizzato nel rispetto dei massimi standard di qualità, il banco refrigerato garantisce una buona capienza e un basso consumo energetico.

**Scegli la qualità e la professionalità dei prodotti di Ristoattrezzature e assicura prestazioni sempre al top.**

### Design e funzionamento

Il **Banco refrigerato drop in professionale** per gastronomia si caratterizza per linee essenziali e design tecnico che ben si adattano ad ogni esigenza di spazio e di stile. Le sue dimensioni

esterne sono di **1080x800x1400 mm** e il piano espositivo è di **970x540 mm**.

**La costruzione** è interamente realizzata in **acciaio inox AISI 304**, mentre il **rivestimento esterno** è in **Corian bianco**. Un materiale composito compatto e resistente sia agli urti che al calore. **Igienico, atossico ed ecologico**.

Il **Banco refrigerato drop in professionale** si compone, inoltre, di un **frontale in plexiglass** e di **chiusure scorrevoli posteriori sempre in plexiglass**. La progettazione è frutto di una esigenza precisa e cioè quella di esporre e conservare il prodotto in maniera ottimale. Il Banco refrigerato, infatti, è predisposto per accogliere diverse teglie al suo interno e **ottimizzare tempi e spazi di lavoro**.

Il banco drop-in è dotato di **illuminazione interna a Led** per offrire ai clienti la migliore esposizione degli alimenti e a chi lo usa un corretto monitoraggio. Il **pratico display digitale** posizionato sulla parte anteriore della vetrina espositiva, permette di tenere sempre sotto controllo la temperatura d'esercizio, che va dai **+2° ai +8 °C**.

## **Pulizia e manutenzione**

La pulizia del nostro **banco refrigerato drop in professionale** per bar e pasticcerie è fondamentale. **Segui pochi e semplici passaggi per procedere al meglio**. Per prima cosa, occorre svuotare il banco refrigerato da tutti i cibi che contiene, quindi smontare eventuali parti lavabili. Procedi con:

- **panno morbido;**
- **acqua tiepida;**
- **sapone neutro.**

**Asciuga con un panno in microfibra** e procedi all'uso. Garantirai, in questo modo, una attrezzatura sempre nuova ed efficiente.

## **Perché è il prodotto che fa per te**

Il **Banco refrigerato drop in professionale** è fondamentale per la corretta conservazione degli alimenti e per una esposizione ottimale degli stessi.

Uno dei motivi per cui il tuo locale non può fare a meno del **banco drop in** è per la sua **capacità di ottimizzare gli spazi** fornendo una serie di vani utili. Una organizzazione molto utile in **bar, pizzerie, paninoteche e molto altro ancora**.

Acquistando questa attrezzatura professionale potrai assicurare:

- **comfort di lavoro**
- **prestazioni elevate**
- **consumi contenuti.**
- **design elegante**

Decidi di completare la tua area di lavoro con gli optional disponibili nel nostro shop online. **Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica.**

## Dimensioni

Altezza mensola	250 mm
Altezza piano espositivo	950 mm
Dimensioni esterne	1080x800x1400 mm
Piano espositivo	970x540 mm
Profondità mensola	250 mm
Spessore ripiano	380 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Gas refrigerante	R404A
Peso	140 kg
Potenza compressore	1/2 hp
Potenza Elettrica	0.77 kW
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Voltaggio	230 V