

Kabeljau: 95591334006001

Kühlvitrine für Belag, Pizzakrusten GN 1/3 1600x395x435h mm +2 +8 °C mit energiesparendem Rechtslaufmotor



Beschreibung

Wählen Sie unsere gekühlte Pizzasaucenvitrine für Ihren Arbeitsplatz in der Pizzeria. Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsplatz mit einem unverzichtbaren Ständer, um die Zutaten für Ihre Zubereitungen immer griffbereit zu haben. Die Kühlvitrine wurde entwickelt, um außergewöhnliche Leistungen in allen Bereichen des Gaststättengewerbes zu garantieren, und eignet sich auch für Schnellrestaurants, Feinkostläden usw. Sie ist vielseitig einsetzbar und kann sowohl in der Küche als auch im Speisesaal verwendet werden, dank der als Zubehör erhältlichen Ablagen für Lebensmittel. Design und Funktionsweise Die gekühlte Pizzasaucenvitrine, die vollständig aus Edelstahl gefertigt und an drei Seiten mit einem Schutzglas abgedeckt ist, kann bis zu 7 GN 1/3 Gastronormschalen aus Edelstahl oder Polycarbonat aufnehmen. Ihre Abmessungen von 1600x395x435h mm ermöglichen eine einfache Installation auf der Pizzeria-Theke, was die Zubereitungszeiten der Rezepte entscheidend verbessert. Das Design ist so konzipiert, dass die Tablett mit den frischen, gebrauchsfertigen Zutaten mit einer Handbewegung erreicht werden können. Die Linien sind äußerst wichtig, um die Reinigung zu vereinfachen und maximale Hygiene zu gewährleisten. Jeder Winkel ist leicht zu erreichen und die Oberflächen sind mit geeigneten Reinigungsmitteln leicht abwaschbar.

Der Motor ist integriert und befindet sich auf der rechten Seite, hat eine Frequenz von 50 Hz und eine Spannung von 230 V. Das Kühlsystem erzeugt eine positive Betriebstemperatur zwischen +2° C/ + 8° C, die dank des elektronischen Reglers von Dixell reguliert werden kann. Die Technologie von Dixell ist weltweit führend in der elektronischen Regulierung und ermöglicht es, die Betriebstemperatur dank eines Anzeigesystems an der Vorderseite jederzeit unter Kontrolle zu halten. Warum es das richtige Produkt für Sie ist Die Kühlvitrine für Pizza und andere Beläge ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und garantiert Ihnen ein hohes Maß an Zuverlässigkeit hohe Leistung, Stil. Seine Eigenschaften gewährleisten ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis: Sie können Ihre Küche professionell ausstatten, ohne dass Ihnen übermäßige Kosten entstehen. Die Kühlung des Schrankes ist statisch und verwendet das Kältemittel R600a, eine 100% natürliche Quelle, die eine hohe Energieleistung, aber auch erhebliche Einsparungen gewährleistet. Die Konstruktion ist solide und widerstandsfähig, um dem intensiven Arbeitsrhythmus in Pizzerien und Restaurants standzuhalten. Das Kühlsystem hält auch hohen Umgebungstemperaturen (32 °C) stand, wie sie in Pizzerien erreicht werden können. Das Produkt ist vielseitig einsetzbar: Sie können den Pizzaschrank überall dort montieren, wo Sie ihn am nützlichsten finden, und ihn an alle Arten von Räumlichkeiten anpassen, von Imbissbuden über Sandwichshops bis hin zu Feinkostläden zum Mitnehmen. Mit dem Kauf dieses Produkts können Sie Ihre Arbeitsabläufe optimieren, indem Sie eine stets einsatzbereite und organisierte Linie haben. Seine Nachhaltigkeit macht es außerdem zu einem umweltfreundlichen und energieeffizienten Produkt.

Abmessungen

Dimensioni esterne	1600x395x435 mm
--------------------	-----------------

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità vaschette	7 GN 1/3
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Refrigerazione	statisch
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V