

Kabeljau: 95591335006001

## Kühlvitrine für Belag, Pizzakrusten GN 1/3 1800x395x435h mm +2 +8 °C mit energiesparendem Rechtslaufmotor



### Beschreibung

Haben Sie ein Restaurant, eine Pizzeria oder einen Sandwich-Laden? Dann dürfen Sie eine Kühlvitrine für die Gastronomie nicht verpassen. Unsere Kühlvitrine für Pizzerien ist so konzipiert, dass sie in jeder Arbeitsphase außergewöhnliche Leistungen garantiert. Sie kann sowohl in der Küche als auch im Speisesaal eingesetzt werden, da sie über eine Struktur verfügt, in der Schalen mit Zutaten untergebracht werden können. Die Vitrine für Schnellimbisse, Feinkostläden zum Mitnehmen usw. ist vollständig aus Edelstahl gefertigt, um eine intensive Nutzung zu ermöglichen und gleichzeitig leicht zu reinigen. Design und Bedienung Das Erscheinungsbild der Vitrine zeichnet sich durch klare, quadratische Linien aus, die eine optimale Wartung ermöglichen. Die Struktur mit den Maßen 1800x395x435h mm ist mit genormten Behältern für die Gastronomie kompatibel. Es können bis zu 8 Gewürzschalen mit Deckeln eingesetzt werden. Die Schalen müssen vom Typ Gastronorm 1/3 aus rostfreiem Stahl oder Polycarbonat sein und auf drei Seiten mit Schutzglas abgedeckt werden. Der Motor befindet sich auf der rechten Seite und verfügt über einen sichtbaren Ausschalter und eine Temperaturanzeige. Das Kühlsystem ist leise und effizient und hält die Zutaten Ihrer Zubereitungen stets frisch. Die Kühlvitrine für Pizzerien wird auf Ihrer Werkbank montiert und ermöglicht es Ihnen, einen wirklich vollständigen und

praktischen Arbeitsplatz zu schaffen, der es Ihnen ermöglicht, Ihre Arbeitszeit zu optimieren. Tablets mit Deckel nicht im Lieferumfang enthalten. Das Kühlsystem Die Betriebstemperatur unserer Kühlvitrine für Pizzerien liegt in einem Bereich von + 2° C/ + 8° C und kann dank einer elektronischen Steuerung von Dixell leicht angepasst werden. Die Dixell-Technologie ist weltweit führend in der elektronischen Regelung und Steuerung im Bereich der Kühlung. Ihr System ermöglicht maximale Zuverlässigkeit und eine konstante Temperaturanzeige. Der Kältekomplex wird mit R600a-Erdgas betrieben, das eine hervorragende Kühlleistung und einen geringen Temperaturanstieg ermöglicht. Warum es das richtige Produkt für Sie ist Der Energieverbrauch von R600a-Kühlgas ist extrem niedrig. Darüber hinaus verursacht R600a keinen Treibhauseffekt und gewährleistet somit eine hohe Umweltverträglichkeit. Da es sich um ein völlig natürliches Gas handelt, ist es in der Gastronomie nicht mehr wegzudenken und führt außerdem zu erheblichen Einsparungen bei den Stromrechnungen. Die hochwertige Edelstahlkonstruktion gewährleistet ein hohes Maß an Zuverlässigkeit, hohe Leistung, Stil ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. Einfach zu reinigen, zu montieren und zu verwenden, kann die Kühlvitrine für Pizzerien die Art und Weise verändern, wie Sie arbeiten und einen guten Catering-Service anbieten. Entdecken Sie alle Eigenschaften im Datenblatt

## Abmessungen

Dimensioni esterne	1800x395x435 mm
--------------------	-----------------

## Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità vaschette	8 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