

Kabeljau: 95591336006001

**GN 1/3 2000x395x435h mm +2 +8 °C Kühlvitrine für Pizzabeläge,
Pizzakrusten mit energiesparendem Rechtslaufmotor**



Beschreibung

Die **Pizzakühlvitrine** ist die ideale Ergänzung für Ihre Pizzastation und bietet Platz für bis zu **9 Gastronorm GN 1/3 Gewürzschalen aus Edelstahl oder Polycarbonat**. Dank des Kühlsystems bleiben die Zutaten immer frisch und sind für den Pizzabäcker leicht zu erreichen, der seine Linie gut organisiert vorfindet.

Die **Kühlvitrine für Pizzerien** kann auch als **Zutatenvitrine für Restaurants, Fast-Food-Läden, Feinkostläden und Sandwich-Shops** verwendet werden. Sie ist vielseitig einsetzbar, lässt sich leicht auf Werkbänken oder Kühltheken installieren und gewährleistet einen geringen Verbrauch.

Aufbau und Funktionsweise

Die **Pizzeria-Vitrine von Ristoattrezzature** zeichnet sich durch ein hohes Maß an **Zuverlässigkeit, Leistung und Stil** aus: Innen und außen ist sie aus hochwertigem **Edelstahl** gefertigt, und für die korrekte Aufbewahrung der Lebensmittel sind **an allen drei Seiten**

Schutzscheiben aus Glas angebracht, die die Zutaten abdecken.

Die Abmessungen der **Vitrine betragen 2000x395x435h mm**, eine Größe, die bis zu neun GN 1/3 Pizzakartonschalen aufnehmen kann. Die **Temperatur ist positiv, zwischen +2 +8 °C**, und der Motor befindet sich auf der rechten Seite.

Die Betriebstemperatur kann dank einer **elektronischen Dixell-Steuerung** mit konstanter Gradanzeige leicht eingestellt werden. Das Design ist **mit den meisten gängigen Standard-Küchenwerkbänken für die Gastronomie kompatibel**. Sie können ihn einfach auf Ihre **Geräte montieren**, um den Arbeitsbereich zu vervollständigen und die Zubereitungszeiten zu optimieren.

Die **Gewürzschalen mit Deckel sind ausgenommen** und können separat auf dieser Seite erworben werden.

Gekühlte Gewürzvitrine: Temperatur und Wartung

Die Konstruktion unserer gekühlten Gewürzvitrine **ist solide und langlebig** und hält auch den stärksten Belastungen stand.

Die **vollständig aus Edelstahl gefertigte Kühlvitrine zeichnet sich durch funktionale und essentielle Linien** aus und ist dank der abgerundeten Innenecken leicht zu reinigen. Die durch das Material und das Design gewährleistete Hygiene ermöglicht es, die höchsten Sauberkeitsstandards zu erfüllen, die in der Gastronomie grundlegend sind.

Die Motoreinheit ist nur auf der rechten Seite mit einer **Spannung von 230V bei einer Frequenz von 50HZ** eingebaut. Die Temperatur kann dank eines **digitalen Thermometers** leicht kontrolliert werden, Sie können sie während Ihrer Arbeit im Auge behalten und je nach Raumtemperatur einstellen.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Die Kühlung der **Soßen- und Pizzakühlvitrine** ist statisch und erfolgt mit dem **Kältemittel R600a**, einer natürlichen Quelle, die eine hervorragende Energieausbeute gewährleistet und vor allem **100% ökologisch** ist.

Mit dem Kauf dieser Kühlvitrine können Sie energiesparend und umweltschonend arbeiten! Darüber hinaus ermöglicht Ihnen das **ausgezeichnete Preis-Leistungs-Verhältnis** dieses grundlegenden Zubehörs, Ihre Küche ohne übermäßige Kosten zu vervollständigen. **Entdecken Sie alle technischen Merkmale im Detailblatt.**

Abmessungen

Dimensioni esterne	2000x395x435 mm
--------------------	-----------------

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
---------------	------------

Capacità vaschette	9 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