

Bacalao: 92070010051694

Mostrador pizza 1 puerta 7 cajones 1515x800x1000h mm para pizzeria restaurante tropicalizado



Descripción

El mostrador para pizzas es el corazón de la pizzería, se utiliza a diario y ofrece un apoyo fundamental al pizzero. La encimera se utiliza para extender y preparar las pizzas, por eso es de granito: un material que absorbe poco líquido, se ensucia poco y es muy resistente. Este mostrador para pizzas también dispone de 1 puerta y 7 cajones para una perfecta organización del espacio. Junto con la vitrina para barriles, el mostrador constituye un puesto de trabajo completo, accesible y fácil de utilizar. Ideal para mantener el ritmo acelerado de una pizzería.

Diseño y funcionalidad El mostrador para pizzas de restaurante mide 1515x800x1000h mm y está fabricado en acero inoxidable con una esquina redondeada en la parte inferior para facilitar la limpieza. El acero aporta profesionalidad y estilo al mostrador, que es fácil de limpiar y está equipado con ruedas. La puerta es de cierre automático con un tirador ergonómico que facilita el cierre y la apertura. Esto mantiene los alimentos frescos en todo momento sin derrochar energía. También está equipada con una resistencia para eliminar la condensación y una junta magnética extraíble para su limpieza y sustitución. La unidad frigorífica está tropicalizada, es decir, es capaz de funcionar incluso en condiciones externas excesivamente calurosas. El mostrador profesional para pizzas de Ristoattrezzature puede soportar hasta +40°C/42°C y hasta un 65% de humedad

relativa. Su temperatura de funcionamiento utiliza un rango de -2° C/ + 8° C y puede regularse rápida y fácilmente gracias al controlador electrónico Dixell. Puede controlarlo en todo momento a través del termostato digital situado en la pared frontal del mostrador. El mostrador para pizzas funciona con energía eléctrica y tiene una capacidad neta de 390 litros. Equipado con un compresor embraco, utiliza gas natural R290 para su refrigeración. La refrigeración ventilada para una mejor conservación de los alimentos, especialmente los que contienen mucha agua, como las verduras. La frecuencia del motor es de 50 Hz para una tensión de 230 V. Mostrador de pizzas para catering. Mantenimiento y limpieza El mostrador de pizzas está equipado con descongelación automática cada 6 horas. No obstante, la descongelación también puede iniciarse manualmente. Para descongelar, mantenga pulsado el botón DEFROST durante 5 segundos. La descongelación durará un máximo de 30 minutos y también restablecerá el temporizador para la descongelación automática. Para mantener su contador de pizza eficiente en todo momento, será necesario llevar a cabo una limpieza periódica a fondo. Para ello, deberá apagarlo y desconectarlo de la red eléctrica y no utilizar detergentes abrasivos. La junta de la puerta, por ejemplo, sólo debe lavarse con agua. Séquela siempre después de limpiarla, evitando que el agua salga por el orificio de drenaje de la bandeja de evaporación. Por último, para la limpieza periódica del condensador, debe ponerse en contacto con uno de nuestros agentes o con un técnico cualificado. Esta operación puede prolongar la vida útil del aparato. Por qué es el producto adecuado para usted Funcional y de bajo consumo, este banco de trabajo para pizzería le permite optimizar el espacio y el tiempo en una cocina profesional donde el ritmo es siempre elevado. Podrá utilizar la cajonera no refrigerada situada en el lateral de la pizzera para almacenar los panes de masa durante su segunda fermentación. La puerta con rejilla permite mantener fríos los ingredientes, mientras que la encimera es duradera y fácil de limpiar. Y no sólo eso, el motor de bajo consumo le permitirá trabajar durante mucho tiempo respetando el medio ambiente y ahorrando en sus facturas, gracias al gas natural R290. Personalízala a tu gusto con los extras opcionales de nuestra web.

Dimensiones

Dimensioni esterne	1515x800x1000 mm
--------------------	------------------

Ficha de datos

Alimentazione	Eléctrico
Capacità	390 Lt
Compressore	embraco
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Refrigerazione	ventilado
Temperatura ambiente massima	43 °C
Temperatura d'esercizio	-2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V

