

Turska: 85271543013

**Energiasäästlik külmutusvitriin 140,5x33,5x43,5h cm, GN 1/4 0+8°C  
pitsatribüün paremal pool mootoriga**



## Kuvaus

**Kiirus, täpsus ja kvaliteet. Energiasäästlik külmutusvitriin** pizzeriadele on väärtuslik abimees köögis. See on toidlustussektoris asendamatu seade, mis aitab teil **oma tegevust paremini juhtida ja optimeerida roogade valmistamise aega.**

Otsustage täiendada oma restorani sisustust õige elemendiga ja Ristoattrezzature'i vitriinkapp võib tõesti teha vahet.

Valige see stend, et **hoida kõik pitsade täitmiseks vajalikud koostisosad käepärast, kiirendada ettevalmistamist ja hoida oma toodete kvaliteeti silmapiiril.**

Vitriini saab **mahutada kuni 6 lihtsasti kasutatavat Gastronoomi kandikut**, et luua **tõeliselt terviklik pizzajaam.**

Vaatame koos peamisi omadusi.

## Disain ja tööpõhimõte

Ristoattrezzature'i **energiatõhusa külmkappide** puhas ja oluline disain võimaldab hõlpsasti paigutada neid mis tahes keskkonda. **Tähelepanu materjalide kvaliteedile** on ka toidu ja hügieeni osas ülimalt oluline.

**Roostevabast terasest sise- ja välisosa ning vastupidavkaitseklaas** tagavad toote kõrge kvaliteedi ja vastupidavuse. Mõõtmed on **1405x335x435 mm** ja mahutab 6 standardset roostevabast terasest või polükarbonaadist kaussi koos kaanega või ilma kaaneta **GN 1/3 suuruses**.

Valige endale sobiv, sirvides veebikataloogi.

**Pitsakülmiku külmutus on staatiline** ja seda tagab **paremal asuv integreeritud mootor**. Fontaanipaneelile on paigaldatud praktiline digitaalne näidik, millelt saab kontrollida töötemperatuuri.

Viimane on **0° C/ + 8° C** ja seda saab hõlpsasti **reguleerida tänu Dixelli elektroonilisele kontrolleri**le, mis võimaldab temperatuuri igal ajal reguleerida. Jahutusgaasina kasutatakse **R600a külmutusgaasi Embraco, Zanussi kompressoriga**.

Mootori **sagedus on 50 Hz** ja **pinge 230 V**.

## Vastupidavus ja professionaalsus

Usaldage Ristoattrezzature'i kogemusele ja professionaalsusele ning valige oma restorani jaoks **uuenduslik, turvaline, kindel ja eelkõige nõuetele vastav** toode.

**Restoranide külmkapp** on loodud nii, et see tagab **pika aja jooksul suure jõudluse** eri tüüpi ruumides: **pizzeriad, restoranid, võileivapoed, pubid, kiirtoidukohad jne**.

Atraktiivne investering **mitmekülgse ja kvaliteetse toote** jaoks. Valige ideaalne asukoht ja suurendage mõne liigutusega ja väikeses ruumis köögi tootlikkust.

## Miks see on teie jaoks õige toode

Kui soovite säilitada oma valmististe kõrget taset, peate tagama oma roogade aluseks olevate koostisainete nõuetekohase ladustamise. Ristoattrezzature **pitsakastme kapi** valimine on esimene samm, mille peaksite tegema.

See on valmistatud kvaliteetsest roostevabast terasest ja tagab kõrge **usaldusvääruse, jõudluse ja stiilsuse**. Ilma kompromisse tegemata suurepärase hinna ja kvaliteedi suhtest. **Tõhus jõudlus ja madal tarbimine**.

Ristoattrezzature'i **energiatõhus külmkapp** suudab tänu uuenduslikule tehnoloogiale säilitada teie toitu suurepäraselt isegi **maksimaalse ümbritseva õhu temperatuuril 32 °C**.

Lõpuks, ostes meie vitriini, aitate te ka keskkonda. See kasutab oma tööks **100% looduslikku allikat: külmutusgaasi R600a**. Lugege kõiki toote üksikasju andmelehel.

## Mitat

Dimensioni esterne	1405x335x435 mm
Spessore coibentazione	40 mm

## Tietolehti

Capacità	40 Lt
Capacità/capacità bacinelle	40 l / bac gn1/4 x 6
Compressore	Hua Yi HYB81MHUa
Consumo elettrico	1.55 Kw/24h
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Peso	41 kg
Potenza Elettrica	0,18 kW
Refrigerazione	staatiline
Sbrinamento	õhu sulatamine
Temperatura d'esercizio	0 +8 °C
Termostato	dixell/carel
Voltaggio	230 V