

Turska: 88260236006001

Külmutatud vitriin topsidele, pitsapõhjadele GN 1/4 1400x335x435h mm +2 +8 °C energiasäästliku parempoolse mootoriga.



Kuvaus

Valige, et lihtsustada oma töö korraldamist pitsarestoranis, täiendades oma töökohta **külmutusega maitseainete vitriini, pitsakoorikuhoidjaga. Kiirus, täpsus ja organiseerimine** teie käeulatuses.

Mõeldud restoranidele, kiirtoidukettidele, delikatessidele, võileivapoodidele ja kõigile toitlustusasutustele. Meie **külmutusega pitsakast mahutab kuni 6 GN 1/4** roostevabast terasest või polükarbonaadist **salve**. Sirvige kataloogi, et valida teie jaoks ideaalne kaanega või ilma kaaneta.

Sisemine jahutussüsteem tagab alati värsked koostisosad, lisaks hoiab paremal pool asuv vähese tarbimisega mootor kulud madalal. **Kompaktne ja mitmekülgne, saate hõlpsasti otsustada, kuhu seda paigutada ja liigutada, millal iganes soovite.**

Disain ja tööpõhimõte

Pizzeriakülmik garanteerib suurepärase töökindluse, tegemata samas kompromisse stiili osas: minimalistlik ja šikk. Tippsäilituse tagamiseks on suurt tähelepanu pööratud materjalide valikule.

Nii sise- kui ka välisosa on valmistatud **roostevabast** terasest: vastupidavast, vastupidavast ja kergesti puhastatavast materjalist. **Kolmele küljele paigaldatud kaitseklaasid** tagavad seevastu toidu nõuetekohase säilimise ja lisavõimaluse. See tähendab, et klient näeb koostisosade headust.

Vitriini mõõtmed on **1400x335x435 mm**, mis mahutab kuni 6 GN 1/4 pitsakastme salve. Tänu Dixelli elektroonilisele kontrollile **saab temperatuuri hõlpsasti reguleerida** ja valida **+2 ja +8 °C vahel**.

Külmutus on staatiline, seega jaguneb külm õhk sees ühtlaselt alt ülespoole.

Puhas, sirgjooneline disain pakub laiaulatuslikku **ühilduvust kõige populaarsemate köögi tööpinkidega gastronoomia jaoks**. Teil tuleb vaid valida kataloogist **pizzeriate külmkapp**, mis vastab kõige paremini teie vajadustele.

Külmutatud vitriin: puhastamine ja hooldus

Ristoattrezzature'i külmkappide konstruktsioon **on tugev ja vastupidav**: võimeline taluma isegi suurt töökoormust. Peamine nõue köögis on endiselt põhjalik ja pidev puhastamine ja hooldus: hügieen esikohal!

Roostevabast terasest valmistatud ning olulisi ja funktsionaalseid jooni iseloomustav **vitriin on kergesti puhastatav**. Tegelikult piisab niiskest mikrokiudlapist, et jõuda igale sentimeetrile.

Mootori ping on **230V sagedusel 50HZ** ning tänu selle paigutusele muutub juhtimine ja hooldus lihtsamaks. **Säästke jooksvaid kulusid**.

Miks see on teie jaoks õige toode

On rohkem kui üks põhjus, miks valida meie külmkastme väljapanekukapp pizzeritele. Kindlasti teeb selle **mitmekülgsus** selle ideaalseks ostuks mitmekülgsuks kasutamiseks: tänu sellele **saate säilitada oma koostisosade värskuse ja kvaliteedi** igas toitlustuskeskkonnas.

Lisaks sellele tagab **külmutatud** kastme- ja pitsakülmik **külmutamise külmutusgaas R600a**. **100% ökoloogiline allikas**, mis tagab suurepärase energiatootluse: selle ostmisega saate töötada, **säästes samal ajal kommunaalkulusid ja säästes keskkonda**. Ka kvaliteedi ja hinna suhe on selle professionaalse seadme puhul suurepärane, mis ei jäta midagi juhuse hooleks.

Tutvuge **kõigi üksikasjadega andmelehel** ja valige meie kataloogist oma ruumile sobivad lisaseadmed.

Mitat

Dimensiooni esterne	1400x335x435 mm
---------------------	-----------------

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità vaschette	6 GN 1/4
Compressore	embraco, zanussi
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Potenza Elettrica	0,11 kW
Refrigerazione	staatiline
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V