

Turska: 92070020051660

Pizzalett 2 ust 7 sahtlit 2025x800x1000 h mm pitsarestoranile troopikaliseks



Kuvaus

Praktilisus, organiseeritavus ja mitmekülgus. Otsustage täiendada oma pitsarestorani sisustust professionaalse ja vastupidava seadmega: valige **restorani 2-ukseline külmkapita pitsalett** ja korraldage toidu õiget säilitamist funktsionaalselt.

Külmutatud pitsalett pubide ja pizzeriate jaoks on varustatud järgmisega:

- 2 külmkapita uksega
- 7 praktilist sahtlit
- 230 V 50 Hz mootor
- praktilised rattad.

Mõeldud tagama erakordse jõudluse kõigis toitlustuse ja gastronoomia valdkondades üldiselt.

Täiendage oma tööruumi, usaldades Ristoattrezzature'i kvaliteeti ja kogemust ning valige kataloogist teie vajadustele kõige sobivam suurus.

Vaatameüheskoos tehnilisi omadusi.

Disain ja tööpõhimõte

Restoranidele mõeldud 2-ukseline külmutusega pizzalett garanteerib suurepärase jõudluse, töökindluse ja stiili. Seda tänu suurele tähelepanule, mis on pööratud esteetilistele ja funktsionaalsetele joontele, kuid eelkõige tänu kõrgeimatele kvaliteedistandarditele vastavate materjalide valikule.

Meie pitsarestoranide külmutuslaudade konstruktsioon on täielikult valmistatud roostevasest terasest: vastupidavast ja vastupidavast materjalist. Tööpind on valmistatud graniidist: suurepärase materjal pitsade laialilaotamiseks ja katmiseks!

Lase oma kulinaarsed oskused vabaks, toetudes pizzeriates hädavajaliku toote kvaliteedile. Külmutatud pitsatabeli mõõtmed on 2025x800x1000 h mm: see on mööbel, mis on kompaktne ja mahukas ühtaegu.

Külmutuseks kasutatav süsteem on ventileeritav, mis tähendab, et sisemuses on temperatuur ühtlaselt jaotunud tänu ventilaatorile, mis liigutab külma õhku ülevalt alla.

Meie pitsaleti elektrikilp on kõrgtehnoloogiline, Dixelli elektroonilise termostaadiga varustatud, mille abil saate hõlpsasti seadistada töötemperatuuri vahemikus -2 kuni +8 °C ja tagada kõigi toiduainete optimaalse säilimise.

Külmutusseade on troopikaseadmega, s.t. võimeline töötama ka liiga kuumades välistingimustes. Pizzalett peab suurepäraselt vastu

- kuni +40°C/42°C
- kuni 65% suhtelist õhuniiskust.

See on varustatud Embraco kompressoriga ja kasutab jahutuseks R290a maagaasi: seda on lihtne saada igast külmkapist ja see on keskkonnasõbralik.

Külmutatud pizzalett: puhastamine ja hooldus

Meie jahutatud pitsaleti konstruktsioon on tugev ja vastupidav. Selle professionaalsed jooned sobivad köögile kohaseks põhjalikuks puhastamiseks.

Tegelikult on niisemised nurgad kui ka põhi ümardatud, et lihtsustada seda toimingut ja jõuda igale kasulikule sentimeetrile, vältides toidu kogunemist.

Mootorüksus on paigaldatud paremale ja iga külmutusüksus on eemaldatav, mis hõlbustab remondi- ja hooldustöid ning vähendab hoolduskulusid.

Magnettihendid tihendavad uksi, tagades optimaalse tihenduse ja vähendades energiakulu. Lihtne vahetada ja lihtne puhastada. Leti on varustatud automaatse sulatusega.

Miks see on teie jaoks õige toode

Kui te siinkohal mõtlete, miks peaksite valima ristoattrezzature'i külmutuspitsaleti, siis selleks on rohkem kui üks põhjus.

Esiteks tuleneb valik väga täpsest vajadusest: tagada toidu korrektne säilitamine ning piisavalt

ruumi oma pitsade sõtkumiseks ja maitsestamiseks. Meie pitsaleti puhul on see kõik ühendatud **kvaliteetsete materjalidega**.

Külmutatud pitsataldriku külmutamine on tagatud 290a külmutusgaasiga, mis on kõrge jahutusomadusega, energiatõhususe ja keskkonnahoiuga. Valige seadmed, mis on

- **funktsionaalne**
- **mitmekülgne**
- **roheline.**

ja vähendab teie kommunaalarveid, kasutades ära **suurepärase hinna ja** kvaliteedi suhte.

Sirvige **veebikataloogi tehnilisi üksikasju** ja valige teile sobivad valikud.

Mitat

Dimensioni esterne	2025x800x1000 mm
--------------------	------------------

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità	580 Lt
Classe energetica	C
Compressore	embraco
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Potenza Elettrica	0,215 kW
Refrigerazione	ventileeritud
Temperatura ambiente massima	43 °C
Temperatura d'esercizio	-2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V