

Turska: 92070010051694

Pizzalett 1 uks 7 sahtlit 1515x800x1000h mm pitsarestoranile troopikaga



Kuvaus

Pitsataldrik on pitsakoja süda, seda kasutatakse igapäevaselt ja see pakub pitsakokale olulist tuge. **Pitsataldrikut** kasutatakse pitsade rullimiseks ja valmistamiseks, mistõttu on **see valmistatud graniidist**: materjalist, mis imab vähe vedelikku, määrdub vähe ja on väga vastupidav.

Sellel **pitsatabletil** on ka **1 uks ja 7 sahtlit, mis tagavad täiusliku ruumikorralduse**. Koos pitsataldrikuga moodustab see letter tervikliku, kättesaadava ja hõlpsasti kasutatava töökoha. Ideaalne pitsarestoranide kiire tempo säilitamiseks.

Disain ja funktsioon

Restorani pitsaleti mõõtmed on 1515x800x1000h mm ja see on valmistatud **roostevabast terasest**, mille alumine nurk on lihtsaks puhastamiseks ümardatud.

Teras annab professionaalsust ja stiili letile, mida on lihtne puhastada ja mis on **varustatud ratastega**. **Uks on isesulguv ja ergonoomilise käepidemega**, mis hõlbustab sulgemist ja

avamist. See hoiab toidu alati värskena ilma energiat raiskamata. Samuti on see varustatud **kütteelemendiga, mis välistab kondenseerumise**, ning **eemaldatava magnetilise tihendiga, mis võimaldab puhastamist ja vahetamist**.

Külmutusseade on troopikaseadmega, st see on võimeline töötama ka liiga kuumades välistingimustes. Ristoattrezzature professionaalne pitsalett peab vastu **kuni +40°C/42°C ja kuni 65% suhtelise õhuniiskuse juures**.

Selle **töötemperatuur on vahemikus -2° C/ + 8° C** ning seda saab tänu **Dixelli elektroonilisele kontrolleri**le kiiresti ja lihtsalt reguleerida. Seda saab igal ajal jälgida leti esiküljel asuva digitaalse termostaadi kaudu.

Pizzalett on elektrilise toitega ja selle **netomaht on 390 liitrit**. See on varustatud **Embraco kompressoriga** ja kasutab jahutuseks **R290 maagaasi**.

Külmutus on ventileeritav, et toidained säiliks paremini, eriti need, mis sisaldavad palju vett, nagu näiteks köögiviljad. Mootori sagedus on **50 Hz, pinge 230 V**.

Pizzalett toitolustamiseks. Hooldus ja puhastamine

Pizzalett on varustatud **automaatse sulatamisega iga 6 tunni järel**. Sulatamist saab siiski käivitada ka käsitsi.

Sulatamiseks **vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu DEFROST**. Sulatamine kestab **maksimaalselt 30 minutit** ja nullib ka automaatse sulatamise taimerit. Et pitsalett hoida alati tõhusana, on vaja teha **perioodiliselt põhjalikku puhastust**. Selleks tuleb seade välja lülitada ja vooluvõrgust lahti ühendada ning mitte kasutada abrasiivseid puhastusvahendeid. Näiteks ukse tihendit tuleks pesta ainult veega.

Pärast puhastamist pühkige see alati kuivaks, vältides vee voolamist läbi aurustussalve äravooluava.

Lõpuks, **kondensaatori perioodiliseks puhastamiseks** peaksite pöörduma ühe meie esindaja või kvalifitseeritud tehniku poole. See toiming **võib pikendada seadme eluiga**.

Miks see on teie jaoks õige toode

Funktsionaalne ja energiasäästlik, see **pizzeria töölaud** võimaldab teil **optimeerida ruumi ja aega** professionaalses köögis, kus tempo on alati kõrge.

Saate kasutada pitsatöölaua küljes asuvat **külmutamata sahtliüksust**, et hoida tainasaiu teise kerkimise ajal. Riiuliga üks võimaldab teil hoida koostisosad jahedana, samal ajal kui töölaud on vastupidav ja seda on lihtne puhastada.

Lisaks sellele võimaldab **vähese tarbimisega mootor** tänu R290 maagaasile **töötada kaua, säästes samal ajal keskkonda ja arveid**.

Kohandage seda meie veebisaidil olevate lisavarustustega vastavalt oma soovile.

Mitat

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

Tietolehti

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