

Turska: 88260237006001

**Külmutatud vitriin maitseainetele, pitsakoorele GN 1/4 1500x335x435h mm  
+2 +8 °C energiasäästliku parempoolse mootoriga.**



## Kuvaus

Praktiline ja professionaalne, meie **külmutusega pizzavitriin** on ideaalne varustus **teie pizzeria või söögisaali töökoha täiendamiseks**.

Vitriin on mõeldud **töölauale paigaldamiseks** ja sellesse saab paigutada praktilised kaanega gastronoomilised mahutid.

Nende ülesanne on **säilitada toitu, hoides seda õigel temperatuuril**, kuid mitte ainult. Tänu 7 mahutialusele saate hõlpsasti kätte kõik maitseained oma ettevalmistuste jaoks.

## Disain ja funktsioon

**Külmutatud maitsekülmik toitlustamiseks** on mõõtmetega **1500x335x435h mm** ja mahutab kuni **7 GN 1/4 salve**. Need võivad olla **valmistatud roostevabast terasest või polükarbonaadist**, mida saab osta lisatarvikutena.

Disain on minimalistlik ja koosneb **roostevabast terasest alusest**, mis on vastupidav ja kergesti puhastatav, ning kolmest küljest **kaitseklaasist**, mis katab koostisosad.

Paremalt leiame **madala tarbimisega mootori** koos elektroonilise temperatuurikontrolliga. Tegemist on **Dixelli kontrolloriga**, mis on juhtiv tehnoloogia, mis võimaldab pidevalt jälgida **töötemperatuuri**, mis antud juhul on vahemikus **+2 +8 °C**.

Kvaliteetsest roostevabast terasest valmistatud **restorani maitseainete väljapanekukapp pakub suurt usaldusväarsust, suurt jõudlust ja stiilsust**. Jooned on puhtad ja tagavad tänu ümardatud sisenurkadele hoolika puhastamise, nii et **teil on köögis alati maksimaalne hügieen minimaalse vaevaga**.

Külmutus onstaatiline **R600a külmutusgaasiga** ja talub tänutroopikaseadmele ka kõrgeimaid temperatuure. Vitriinkapp hoiab teie tooted alati värskena isegi **maksimaalse ümbritseva õhu temperatuuriga kuni 32 °C**.

**Gastronoomia külmkapp** on elektriline, mootor on **50 Hz sagedusega ja 230 V pingega**.

## Professionaalsus ja mitmekülgsus

Ostes **restorani külmutusega vitriinkapi**, saate tänu selle **suurele mitmekülgsus** paremini hallata oma töökohti ja paigaldada selle kuhu iganes soovite. Tegelikult saate seda kasutada nii köögis kui ka söögisaalis, et klientidele toitu serveerida. Tänu selle konstruktsiooniomadustele **saab meie külmutusega vitriinkappi kasutada kõikides restorani valdkondades**.

Kasutage seda **oma pitsade maitsestamiseks ja köögis on alati korrastatud rida**. Oma **võileibade maitsestamiseks võileivapoes** või klientide teenindamiseks oma **take-away deli-salongis**. See tagab teile alati suurepärase töö tänu selle vastupidavusele, suurepärasele materjalikvaliteedile ja uskumatule töötlusele. Valige oma kööki ainult professionaalsed tooted, mis on loodud vastu pidama ka intensiivsele töökoormusele.

## Miks see on teie jaoks õige toode

**Keskkonnasõbralik, jätkusuutlik, vastupidav ja hea hinna ja kvaliteedi suhe.**

Ristoattrezzature'i **külmkapp pitsakastme väljapanekuks** on äärmiselt funktsionaalne töövahend, mis võimaldab teil köögis ja pizzerias tööd sujuvamaks muuta.

**Optimeerides köögipinda ja tööd**, toob see professionaalne seade teie restorani vaieldamatut lisaväärtust. **Haldage oma toitlustusaega sujuvalt ja stressivabalt**, ostes meie vitriini veebist ja **avastades selle täiendamiseks vajalikud tarvikud kohapeal**.

### Mitat

Dimensioni esterne	1500x335x435 mm
--------------------	-----------------

### Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
---------------	-------------

Capacità vaschette	7 GN 1/4
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Refrigerazione	staatile
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V