

Turska: 95591334006001

Külmutatud vitriin topsidele, pitsapõhjadele GN 1/3 1600x395x435h mm +2 +8 °C energiasäästliku parempoolse mootoriga.



Kuvaus

Valige oma pizzeria töökohale meie **jahutatud pitsakastme vitriin**. Täiendage oma töökohta hädavajaliku statiiviga, et hoida oma valmististe koostisosad alati käepärast.

Restorani vitriinkapp on loodud tagama erakordse jõudluse kõikides toitlustusettevõtete valdkondades, see sobib ka kiirtoidupunktidest, delikatessidesse jne. Selle **paigaldus** on **mitmekülgne** ja võimaldab seda kasutada nii köögis kui ka söögisaalis tänu **lisatarvikutena** ostetavatele toidutaldrikutele.

Disain ja tööpõhimõte

Täielikult **roostevabast** terasest valmistatud ja kolmest küljest kaitseklaasiga kaetud **külmkapis** on võimalik paigutada kuni **7 GN 1/3** roostevabast terasest või polükarbonaadist **gastronormi salve**. **1600x395x435h mm** suurune **külmkapi** võimaldab seda hõlpsasti paigaldada **pizzaleti** kohale, parandades otsustavalt retseptide valmistamise aega.

Selle disain on tegelikult kavandatud nii, et värskete koostisosadega valmis salvedele pääseb ühe liigutusega. **Jooned on äärmiselt olulised**, et lihtsustada puhastamist ja tagada maksimaalne hügieen. Iga nurgake on kergesti ligipääsetav ja kõik pinnad on hõlpsasti pestavad sobivate puhastusvahenditega.

Mootor on integreeritud ja asub paremal, selle **sagedus on 50 Hz ja pinge 230 V**. Jahutussüsteem tekitab **positiivse töötemperatuuri vahemikus + 2° C/ + 8° C**, mida saab reguleerida tänu Dixelli **elektroonilisele kontrolleri**le. Dixelli tehnoloogia on elektroonilise reguleerimise valdkonnas maailmas juhtiv ja võimaldab tänu **esiküljel asuvale näidikusüsteemile** hoida töötemperatuuri alati kontrolli all.

Miks see on teie jaoks õige toode

Külmkapp pitsale ja muudele topsidele on valmistatud **tippkvaliteediga roostevabast terasest**, mis tagab teile

- kõrge **töökindlus**
- **suure jõudluse**,
- **stiili**.

Selle koostisosad tagavad **suurepärase hinna ja kvaliteedi** suhte: saate oma köögi professionaalselt varustada ilma liigseid kulutusi tegemata.

Kapi külmutus on staatiline ja kasutab **R600a külmutusgaasi**, mis on 100% looduslik allikas, mis tagab suure energiatõhususe, kuid ka märkimisväärse **kokkuhoiu**.

Konstruksioon on tugev ja vastupidav, mis peab vastu pizzeriate ja restoranide intensiivsele tööritmle. Jahutussüsteem peab vastu isegi kõrgetele välistemperatuuridele (32 °C), nagu need, mida pizzeriates võib saavutada.

Toode on kindlasti mitmekülgsest kasutatav: **pitsakapi** saab paigaldada sinna, kus see on kõige kasulikum, ja kohandada seda igat tüüpi ruumidesse, alates suupistebaaridest kuni võileivapoodide ja take-away delikatessideni.

Selle toote ostmisega töötate optimeeritult, alati valmis ja organiseeritud liiniga. Selle jätkusuutlikkus muudab selle ka **keskkonnasõbralikuks ja energiatõhusaks tooteks**.

Mitat

Dimensioni esterne	1600x395x435 mm
--------------------	-----------------

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità vaschette	7 GN 1/3
Frequenza	50 Hz

Gas refrigerante	R600A
Refrigerazione	staatiline
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V