

Turska: 95591336006001

GN 1/3 2000x395x435h mm +2 +8 °C külmkapp pitsatäidiste, pitsakoorikute jaoks energiasäästliku parempoolse mootoriga



Kuvaus

Pitsaköögi külmutusega maitseainesahtlisse mahub kuni **9 Gastronorm GN 1/3 roostevabast terasest või polükarbonaadist maitseainesahtlit**. Tänu jahutussüsteemile jäävad koostisained alati värskeks ja on pitsakokale kergesti kättesaadavad, sest ta leiab oma liini hästi organiseerituna.

Pizzeriakülmikut saab kasutada ka **restoranide, kiirtoidukohtade, delikatesside ja võileivapoodide koostisainete väljapanekuna**. See on mitmekülgne ja seda on lihtne paigaldada tööpinkidele või külmutuslaudadele, mis tagab madala tarbimise.

Disain ja tööpõhimõte

Ristoattrezzature pizzeria vitriin tagab kõrge töökindluse, jõudluse ja stiilsuse. Nii sise- kui ka väliskülg on valmistatud kvaliteetsest **roostevabast terasest**, samas kui toidu õigeks säilitamiseks on kõik kolmele küljele paigaldatud kaitsvad klaaspinnad, mis katavad

koostisained.

Vitriini mõõtmed on 2000x395x435h mm, mis mahutab kuni üheksa GN 1/3 pitsapõhja. **Temperatuur on positiivne, vahemikus +2 +8 °C**, ja mootor asub paremal.

Töötemperatuuri saab hõlpsasti reguleerida tänu **Dixelli elektroonilisele kontrolleri**le, millel on pidev kraadinäidik. Disain **ühildub enamiku populaarsete standardsete köögi tööpinkidega gastronoomia jaoks**. Seda saab hõlpsasti paigaldada oma seadmetele, täiendades tööala ja optimeerides ettevalmistusaega.

Kaanega maitseainesalved ei kuulu komp lekti ja neid saab osta eraldi sellel veebilehel.

Külmutatud maitseainete vitriin: temperatuur ja hooldus

Meie jahutatava **maitseainete vitriini** konstruktsioon **on tugev ja vastupidav**, valmis vastu pidama ka kõige suuremale töökoormusele.

Täielikult roostevabast terasest valmistatud vitriini, midaiseloomustavad funktsionaalsed ja **olulised jooned**, on lihtne puhastada tänu ümardatud sisenurkadele. Materjali ja konstruktsiooniga tagatud hügieen võimaldab täita kõrgeimaid puhtusnõudeid, mis on gastronoomiasektoris väga olulised.

Mootorüksus on paigaldatud ainult paremale küljele, mille **pinge on 230 V ja sagedus 50 Hz**. Tänu **digitaalsele termomeetrile** saab temperatuuri hõlpsasti reguleerida, saate seda kogu töö ajal jälgida ja vastavalt ruumitemperatuurile reguleerida.

Miks see on teie jaoks õige toode

Külmutatud kastme- ja pitsakapi külmutus on staatiline ja toimub tänu **külmutusgaasile R600a**. Täielikult looduslik allikas, mis tagab suurepärase energiakasutuse, kuid mis on eelkõige **100% ökoloogiline**.

Ostes selle, saate töötada, säästes samal ajal energiat ja säästes keskkonda! Mitte ainult seda, selle põhilise lisavarustuse **suurepärase hinna ja kvaliteedi** suhe võimaldab teil oma kööki täiendada ilma liigsete kuludeta. **Avastage kõik tehnilised omadused üksikasjalikust lehest**.

Mitat

Dimensiooni esterne	2000x395x435 mm
---------------------	-----------------

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità vaschette	9 GN 1/3
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A

Refrigerazione	staatile
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V