

Turska: 95591668006001

Külmutatud vitriin topsidele, pitsapõhjadele GN 1/3 1200x395x435h mm +2 +8 °C energiasäästliku parempoolse mootoriga.



Kuvaus

Kiirus, täpsus ja korraldus. Lihtsustage oma pitsarestoranis töö korraldamist, täiendades oma töökohta Ristoattrezzature **külmutusega toppingute väljapanekuga.**

Mahutab kuni 4 1/3 GN maitseainesalve, mille puhul saate valida kvaliteetse roostevabast terasest või polükarbonaadist salve vahel.

Pizzeriakülmik on loodud nii, et see tagab erakordse jõudluse kõigis toitlustamise valdkondades, **sisemine jahutussüsteem** tagab, et koostisosad on alati värsked ja alati käepärast. **Madala tarbimisega mootor** hoiab kulud madalad.

Kompaktne, mitmekülgne ja vabalt seisev: otsustage, kas paigutada see töölauale või külmutuslauda.

Disain ja tööpõhimõte

Pizzeriate külmkapp tagab optimaalse jõudluse, töökindluse ja stiili. Suurt tähelepanu on pööratud ka materjalide valikule, mis on alati kvaliteetsed.

Nii sise- kui ka väliskülg on valmistatud **roostevabast** terasest: vastupidav, vastupidav ja kergesti puhastatav, samal ajal kui **kolmele küljele paigaldatud kaitsvad klaaspinnad** tagavad toidu nõuetekohase säilimise.

Vitriini mõõtmed on 1200x395x435h mm, mis võimaldab mahutada kuni 4 GN 1/3 pitsataldrikut. **Temperatuuri saab hõlpsasti reguleerida** tänu Dixelli elektroonilisele kontrolleriile, mille temperatuurinäidik varieerub **vahemikus +2 kuni +8 °C**.

Sisse- ja väljalülitamise nupp on selgelt nähtav.

Puhas ja lihtne disain on laiaulatusliku **ühilduvusega enamiku populaarsete standardiseeritud köögi tööpinkidega gastronoomia jaoks**. Täiendage oma tööala ja optimeerige ettevalmistusaega, valides just teile sobiva **pizzeriakülmiku**.

Külmutatud vitriin: nõuetekohane puhastamine ja hooldus

Meie pizzeriatöökodadele mõeldud külmutatud kastmevitriinide konstruktsioon on tugev ja vastupidav, mis peab vastu ka intensiivsele töökoormusele, näiteks nädalavahetustel.

Roostevabast terasest valmistatud vitriini, mida **iseloostuvad olulised ja funktsionaalsed jooned**, on lihtne puhastada, järgides seega kõrgeimaid puhtusnõudeid, mis on gastronoomia puhul hädavajalikud.

Mootorüksus on sisseehitatud ja asub paremal allosas ning selle **pinge on 230 V ja sagedus 50 Hz**. Temperatuuri saab hõlpsasti reguleerida tänu **digitaalsele termomeetrile** ja reguleerida vastavalt välistemperatuurile.

Miks see on teie jaoks õige toode

Seda tüüpi professionaalse mööbli lisamise eeliseid teie saalis on palju. Esimene neist puudutab toote väljapanekut. Tänu külmutatud **maitseainete** vitriinile on koostisainete värskus ja kvaliteet kõigile nähtavad.

Külmutatud maitseainete vitriini külmutamine pitsade jaoks on staatiline R600a külmutusgaasiga.

See on 100% ökoloogiline allikas, mis tagab suurepärase energiatootluse: selle ostmisega saate **töötada, säästes samal ajal raha oma arvetelt ja säästes keskkonda. Suurepärase hinna ja kvaliteedi suhe!**

Avastage kõik tehnilised näitajad üksikasjalikul lehel.

Mitat

Dimensiooni esterne	1200x395x435 mm
---------------------	-----------------

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità vaschette	4 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