

Turska: 95591669006001

**Külmutatud vitriin maitseainetele, pitsakoorele GN 1/3 1400x395x435h mm
+2 +8 °C energiasäästliku parempoolse mootoriga.**



Kuvaus

Looge oma pitsarestoranis terviklik ja tõhus töökoht, valides oma vajadustele kõige paremini vastava **külmutatud maitseainete vitriini, pitsapurgi vitriini**.

Ristoattrezzature vitriinis on integreeritud seksioonid, mis mahutavad **kuni 6 gastronorm 1/3** roostevabast terasest või polükarbonaadist **maitseainesalve**.

Tänu kompaktsel disainil ja sisseehitatud jahutussüsteemile on koostisained pitsakoka jaoks alati värsked ja käepärast. See tagab **optimeerimise ja täiusliku organiseerimise**- kõik, mida köögis vajate.

Külmutatud kastme- ja pitsakappi saab laialdaselt kasutada mitte ainult pizzeriates, vaid ka restoranides, kiirtoidukohtades, delikatessides ja võileivapoodides.

Tänu **vabale paigaldusele** ja **mitmekülgsusele** saate seda hõlpsasti liigutada ja otsustada, kas paigutada see töölauale või külmutuslauda.

Disain ja tööpõhimõte

Külmutatud maitseainete vitriini pitsakastile iseloomustab funktsionaalne ja oluline disain. **Vitriini mõõtmed on 1400x395x435h mm**, et kõik köögis vajalik oleks käepärast ja minimaalse ruumivajadusega.

6 GN 1/3 pitsataldrikut saab tänu lihtsale paigaldusmeetodile kiiresti ja mugavalt vitriini paigutada.

Kolmele küljele paigaldatud kaitsvad klaaspinnad tagavad koostisainete optimaalse säilimise, samas kui nii sise- kui ka välispinnad on valmistatud kvaliteetsest roostevabast terasest.

Ideaalne materjal, kui tegemist on toidu ohutu käitlemisega: **tugev, vastupidav ja lisaks lihtne puhastada**. Ühesõnaga, saate tagada kõrge jõudluse koos stiiliga.

Temperatuur on positiivne ja selle vahemik on +2 ja +8 °C ning seda saab hõlpsasti reguleerida tänu **Dixelli elektroonilisele kontrollile**, millel on temperatuurinäidik.

Täiendage oma tööpinda, kasutades ära disaini, mis **ühildub kõigi populaarsete standardsete köögi tööpinkidega gastronoomia jaoks**.

Külmutatud maitseainete vitriin: temperatuur ja hooldus

Külmutatud **maitseainete vitriin on tugev ja vastupidav**, valmis vastu pidama ka kõige suuremale töökoormusele, isegi kõrgetel temperatuuridel.

Tänu **funktsionaalsetele ja olulistele joontele on seda lihtne hooldada**: allosas olevad sisenurgad on ümardatud. Ei mingeid raskesti ligipääsetavaid nurki, seega on meie vitriini puhul esikohal puhtus, et tagada **hügieenilisus ja seadmete vastupidavus**.

Mootorüksus on sisseehitatud ja seda on näha vitriini paremal pool, mille **pinge on 230 V ja sagedus 50 Hz**. Hoidke temperatuuri kontrolli all tänu **digitaalsele termomeetrile** ja seadistage see vastavalt toatemperatuurile.

Miks see on teie jaoks õige toode

Toidu temperatuuri kontrolli all hoidmine on köögis väga oluline tegevus. Õige tarviku valimine on otsustav valik. Ristoattrezzature'i **külmutusega maitseainete väljapanek, pitsataldrik** on ideaalne mitmel põhjusel. See on abivahend, mis on

- **mitmekülgne, -kompaktne**
- **kergesti puhastatav**.

Külmutamine on tagatud **täiesti loomulikult viisil tänu külmutusgaasile R600a**. Ökoloogiline **allikas**, mis tagab suurepärase energiatootluse: **säästab energiarveid ja säästab keskkonda**.

Lisaks sellele võimaldab selle lisaseadmesuurepärase **hinna ja kvaliteedi suhe** teil ehitada oma professionaalse köögi jätkusuutlikult. **Võrdle saadavust kohapeal ja uuri lähemalt**.

Mitat

Dimensioni esterne	1400x395x435 mm
--------------------	-----------------

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità vasca	6 GN 1/3 Lt
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Refrigerazione	staatiline
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V