

Turska: 983400203632

Külmutusvitriin 88x56,8x68,6h cm kumerast klaasist 4 külge must 160 lt 0 +12 °C



Kuvaus

Ristoattrezzature'i **professionaalne töölaua külmutusvitriin** on köögiseadmed, mis on mõeldud **värskete ja/või keedetud toodete** pikaajaliseks säilitamiseks.

Ristoattrezzature'i professionaalse töölaua külmkappide eeliseks on **neli kahekordse klaasiga klaaspaneeli**, mis hoiavad sisemuses püsiva temperatuuri ja säästavad kommunaalkulusid.

Professionaalne külmkapp sobib eriti hästi delikatesside, kondiitritöökodade, baaride, rotisseriide või supermarketite** jaoks. Seda seadet on lihtne paigutada ja see sobib ka kõige väiksematesse ruumidesse.

Disain ja tööpõhimõte

Meie **professionaalse leti külmutuskapi** disain on äärmiselt praktiline ja funktsionaalne. Konstruktsioon on valmistatud mustast plastikust ja varustatud kahekordse klaasiga kõigil neljal

küljel. **Esiklaas on** toiduainete optimaalseks väljapanekuks **kumer** ja sisevalgustus on LED. Nii on iga detail nähtav ja esile tõstetud.

Tagumised ukсед on seevastu lükanduksed, et tagada lihtne juurdepääs ja sulgemine. **Külmik on ventileeritav**, süsteem, mis tagab külma ühtlase jaotumise sees.

Töötemperatuuri on tänu digitaalsele näidikule lihtne seadistada **vahemikus 0 °C kuni +12 °C**. **Välismõõtmed on 880x568x686 mm, kogumaht 160 liitrit ja kaal 66 kg**.

Toide on elektriline, võimsus **0,16 kW** ja **pinge 230 V**. Varustatud 2 PVC-kattega, reguleeritava ja eemaldatava sisemise riiuliga mõõtmetega **800x320 mm** ja **800x350 mm**. Asetage sisse **kondiitritooted, võileivad, röstsai, sushi** ja säilitage toidu organoleptilised omadused.

Puhastamine ja hooldus

Et tagada restoranidele mõeldud **professionaalse lauakülmiku** optimaalne toimimine ja kõrge kvaliteet, on soovitatav teostada **pidevat puhastamist**.

Enne jätkamist tuleb tühjendada, mis on sees, pesta restid eraldi ning seejärel puhastada konstruktsioon ja klaaspaneelid **looduslike toodete ja mitteabrasiivse käsnaaga**. **Automaatne sulatamine** hõlbustab seda toimingut ja **hooldusvaba kondensaatori** paigaldamine tagab teie seadme pikaealisuse.

Miks see on teie jaoks õige toode

Kompaktne suurus ja mitmekülgsus muudavad professionaalse **külmutuslaua** gastronoomiakülmiku praktiliseks ja kuluefektiivseks professionaalse köögiseadme osaks.

Ühe toote ostmisega saate rahuldada erinevate tegevuste professionaalseid vajadusi. **Asetage see hõlpsasti letile või lauale** ja kohandage seda vastavalt oma liinile ja ruumivajadusele, paigaldades seda vabalt.

Valige meie supermarketi vitriinkapp, kui soovite tagada praktilist ja hügieenilist teenindust. **Ohutus ja esteetika** on omadused, mis muudavad meie vitriinakapi suurepäraseks professionaalseks seadmeks.

Kui soovite rohkem teada, tutvuge veebikataloogiga ja lugege üksikasjade saamiseks tehnilistest andmetest.

Mitat

Dimensioni esterne	880x568x686 mm
Dimensioni imballo	935x620x720 mm

Tietolehti

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

Capacità	160 Lt
Classe energetica	B
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	66 kg
Peso lordo	70 kg
Potenza Elettrica	0,16 kW
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C
Voltaggio	230 V

Vakiovarusteet

In dotazione	Luce interna a led e 2 griglie plastificate removibili e regolabili (800x320mm, 800x350mm)
--------------	--