

Turska: 9568

**2-ukseline pitsataldrik 1510x800x1000h mm restorani pitsarestoranile koos 7 GN 1/4 troopikakonteineriga**



## Kuvaus

Looge täielik ja funktsionaalne töökoht, ostes **2-ukselise pizzaleti pitsarestoranide jaoks koos toppingute väljapanekuga**. Täielikult roostevabast terasest valmistatud **pizzalett on jahutatud ja ventileeritav** ning sisaldab lisaks tööpinnale ka vitriini topside jaoks.

**Funktsionaalsus, korrastatus ja puhtus** on selle väga kasuliku töövahendi, **pizzeriate ja restoranide jaoks mõeldud pizzaleti** aluseks, mis on tõeliselt asendamatu.

## Disain ja tööpõhimõte

Ristoattrezzature **2-ukseline pitsalett** on disainitud vastavalt tööstusstandarditele ja **sisaldab vitriini, mis mahutab kuni 7 GN 1/4 salve** temperatuuriga +2 +8 °C. **Vitriini välismõõtmed on 1500x335x435h mm**, salved ja kaaned on saadaval lisavarustusena.

Selle mugavad mõõtmed, **1510x800x1000h mm**, muudavad nii taina rullimise kui ka

maitsestimise lihtsaks. Tänu **staatilise jahutusega kaitseklaasiga roostevabast terasest vitriinile** on pitsakokil alati kõik koostisosad nähtaval, mis jäävad vaatamata kõrgele välistemperatuurile värskeks.

Leti on varustatud **2 uksega, mis on varustatud kütteelemendiga, et vältida kondenseerumist**, ning **magnetilise tihendiga**, mis tagab lihtsa ja turvalise sulgemise. **Sisseehitatud käepide on ergonoomiline**, seda on lihtne haarata avamisel ja praktiline sulgeda uuesti.

## Temperatuuri juhtimine ja hooldus

**Pizzeria-restoranide 2-ukseline pizzalett koos maitseainete väljapanekukapiga** on valmistatud altpoolt **ümardatud sisenurkadega**, mis hõlbustavad puhastamist. Et see oleks veelgi praktilisem, on see **konstrueeritud ratastel** ning **magnettihendeid** on lihtne puhastada ja vahetada.

**Külmutusseade on troopikaga** ja võib töötada välitingimustes **temperatuuril kuni +40°C/42°C ja 65% suhtelise õhuniiskuse** juures. See ei ole sugugi vähe, arvestades puuküttega ahjude tekitatud kuumust!

Töötemperatuuri saab hõlpsasti reguleerida praktilise **Dixelli elektroonilise kontrolleri** abil. See seade **näitab** protsessi kõigi etappide jooksul **temperatuuri pidevalt**. Lugesdes kraade **leti esiküljel oleval digitaalsel termostaadil**, saate hõlpsasti tegutseda, viies seadme soovitud temperatuurini.

## Miks see on teie jaoks õige toode

Pink koosneb järgmistest osadest:

- **1 graniidist töötasapind**
- **2 uksest**
- **1 staatilinemaitsekülmik 7 GN 1/4 salve jaoks, mille temperatuur on +2 +8 °C.**

Sellest praktilisest **professionaalsest pitsatabletist restoranidele ja pizzariadele** ei puudu midagi. Seda on lihtne puhastada ja praktiline liigutada, see on ideaalne tõhusaks tööks ja **tööaja optimeerimiseks**.

Valige see ka **energiatõhususe** tõttu: **R600a gaasiga** jahutussüsteem on täiesti ökoloogiline ja **madala energiatarbimisega**. Lisateavet leiate selle andmelehel

**In basso la scheda tecnica di ogni prodotto del Kit:**

SKU: 88260237006001

**Külmutatud vitriin maitseainetele, pitsakoorele GN 1/4 1500x335x435h mm +2 +8 °C energiasäästliku parempoolse mootoriga.**

**Mitat**



Dimensioni esterne	1500x335x435 mm
--------------------	-----------------

### Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità vaschette	7 GN 1/4
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Refrigerazione	staatiline
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V

SKU: 92070020041610

**2-ukseline pizzalett 1510x800x1000h mm pitsarestorani troopikalisatsiooniga pizzalettide jaoks**

### Mitat

Dimensioni esterne	1510x800x1000 mm
--------------------	------------------

### Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità netta	390 Lt
Classe energetica	C
Compressore	embraco
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Potenza Elettrica	0,215 kW
Refrigerazione	ventileeritud
Temperatura ambiente massima	43 °C
Temperatura d'esercizio	-2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V