

Turska: 4047

Külmutuslaud Drop In pagaritöökoda pagaritöökoda 1420x800x1350h mm



Kuvaus

Ristoattrezzature'i **ultra-panoraamne külmutuslaud**, mis on valmistatud **roostevabast terasest AISI 304**, valge **Corian-kattega**, valge lakitud klaasist esiosa ja pleksiklaasist libisevate tagakülgedega, on vitriin, mis on mõeldud baaride, kondiitritöökodade, pizzeriate, supermarketite, suupistebaaride, sushi-baaride, iseteenindusrestoranide ja kõigi nende tegevuste jaoks, mis peavad pakkuma oma klientidele külma gastronoomiatooteid, nagu võileivad, täidetud saiakesed, piadina, pitsa viiludena, võileivad, valmis salatid, magustoidud, koogid, sushi ja palju muud.

Väljapanekupinna ja ülemise riiuliga riiulil on sisemine LED-valgustus, et suurendada klientide jaoks pakutavate kulinaarsete pakkumiste laia valikut, ning selle kogupikkus on 142 cm. Serveerimistemperatuur on reguleeritav vahemikus +2 kuni +8 °C (külmutusgaas 404a) digitaalse termostaadi abil: see võimaldab teil säilitada ühtlast ja ohutut toidu säilitamise keskkonda. Lisaks saate meie veebipoes tellida ka seadme kuuma/kuiva versiooni, erineva värviga või vahetatava esikülje, mis on selle mitmekülgse ja täiesti kohandatava disainielemendi lisavõimalus.

Mida tähendab Drop-In?

Külmutusega Drop-In on sisseehitatud müügivann, mis on mõeldud mitme salve hoidmiseks, et tooteid oleks võimalik kõige paremini välja panna ja säilitada müügiks. See uus viis külmutuslaua seadistamiseks tuleneb vajadusest, et toode oleks töölaua kõrgusel: see võimaldab toiduaineid suurepäraselt näha ning optimeerib samal ajal teenindus- ja puhastusaega.

Külmutuslaua kasutuselevõtt

Enne seadme kasutuselevõttu soovitame pärast tarnimist hoida seda vähemalt 6 tundi väljalülitatuna, lülitada see sisse ja oodata soovitud temperatuuri saavutamist, alles siis asetada toit sinna sisse.

Mis on Corian?

Corian on täiustatud komposiitmaterjal, mis koosneb alumiiniumtrihüdraadist ja värviliste pigmentidega rikastatud vaigust. See on tahke, kuumuse- ja löögikindel, kuid samas äärmiselt plastiline: seda saab nikerdada, freesida või mehaaniliselt töödelda nagu puitu.

Peamised omadused

- Imav: see on mitteimav ja seetõttu saab seda kergesti puhastada niiske lapiga, käsnaga ja kerge pesuvahendiga.
- Keskkonnasõbralik ja hügieeniline: see on mittepoorsest materjalist. See on kogu oma paksuses kompaktne ja seda saab paigaldada märkamata vuukidega, mis muudavad pinna absoluutselt hügieeniliseks. Corian sobib seega kasutamiseks köögis ja kokkupuuteks toiduainetega.
- Taastatav: pindu saab uuendada ja taastada nende algse välimuse kerge abrasiivse puhastusvahendi ja abrasiivse käsna abil.
- Mittetoksiline: see on inertne, mittetoksiline materjal. Normaalsel temperatuuril ei eralda gaase.
- Märkamatu ühendusi: nähtamatu liimimine ja märkamata ühendustega pidevad pinnad annavad praktiliselt lõputuid kujundusvõimalusi. Näiteks eriti pikad või nurgapealsed letid saab valmistada ühes tükis.
- Termovormitav: saab valmistada kumerate pindadega.

Mida tähendab külmutamine?

Külmutamine on toiduainete säilitamise meetod, mis seisneb toodete hoidmises madalal temperatuuril, ilma et vesi toidu sees külmuks. Selleks hoitakse toitu temperatuuril 0 °C ja 10 °C vahel. Lisaks temperatuurile tuleb arvestada ka säilituskeskkonda, eelkõige niiskust: ebasobiv keskkond võib põhjustada ebameeldivaid tagajärgi, näiteks: toote omaduste kadumine, kahjulike mikroorganismide areng, närbumine või pruunistumine. Seadmete ruumide täielik puhtus tagab nõuetekohase õhuringluse kambrites või seintes, mis on masinate nõuetekohaseks toimimiseks hädavajalik.

Mitat

Altezza mensola	250 mm
Altezza piano espositivo	950 mm

Dimensioni esterne	1420x800x1350 mm
Piano espositivo	1250x550 mm
Profondità mensola	250 mm
Spessore ripiano	380 mm

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Gas refrigerante	R404A
Peso	150 kg
Potenza compressore	1/2 hp
Potenza Elettrica	0,7 kW
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Voltaggio	230 V