

Turska: 4529

Külmutuslaud Drop In pagaritöökoda pagariäri 1080x800x1350h mm



Kuvaus

Professionaalne sissepandav külmutuslaud on asendamatu mööbliese, mis hoiab teie toiduainete temperatuuri ühtlasel tasemel ja tagab teie toodetele maksimaalse nähtavuse.

Praktiline ja funktsionaalne tööriist: ideaalne kondiitritöökodadele, baaridele, iseteenindusrestoranidele ja mis tahes gastronoomiasektorile.

Roostevabast terasest konstruktsioon ja valge Corian-kate tagavad kvaliteedi ja vastupidavuse. Kõrgeimate kvaliteedistandardite kohaselt valmistatud külmutuslaud tagab hea mahutavuse ja madala energiatarbimise.

Valige Ristoattrezzature toodete kvaliteet ja professionaalsus ning tagage alati parimad tulemused.

Disain ja toimimine

Professionaalset drop-in külmutustrelerit gastronoomia jaoks iseloomustavad olulised jooned ja tehniline disain, mis sobivad hästi kõigi ruumi- ja stiilinõuetega. Selle välismõõtmed on

1080x800x1400 mm ja väljapanekupind 970x540 mm.

Konstruksioon on täielikult valmistatud **roostevabast terasest AISI 304**, samas kui **välispind on kaetud valge Corianiga**. Kompaktne komposiitmaterjal, mis on nii löögi- kui ka kuumakindel. **Hügieeniline, mittetoksiline ja ökoloogiline.**

Professionaalsel rippkülmutuslaual on ka **pleksiklaasist esiosa ja tagumised liugkinnitused, samuti pleksiklaasist**. Disain on tingitud täpsest nõudest, nimelt toote optimaalsest eksponeerimisest ja säilitamisest. Külmutuslaud on tegelikult kavandatud nii, et sinna mahub mitu salve ning see **optimeerib tööaega ja ruumi**.

Tilgutuslaud on varustatud **sisemise LED-valgustusega**, et pakkuda klientidele parimat võimalikku toidu väljapanekut ja kasutajatele nõuetekohast jälgimist. Vitriini esiküljel asuv **praktiline digitaalne näidik** võimaldab kogu aeg kontrollida töötemperatuuri, mis ulatub **+2° kuni +8 °C**.

Puhastamine ja hooldus

Meie **professionaalsete** baaridele ja kondiitritöökodadele mõeldud **rippkülmikute** puhastamine on hädavajalik. **Järgige paari lihtsat sammu, et saavutada parimad tulemused**. Kõigepealt tuleb külmutuslaud tühjendada kõigest selles sisalduvatest toiduainetest, seejärel võtta lahti kõik pestavad osad. Jätkake:

- **pehme lapiga;**
- **leige vesi;**
- **neutraalne seep.**

Kuivatage mikrokiudlapiga ja jätkake. Nii tagate, et teie seadmed on alati uued ja tõhusad.

Miks see on teie jaoks õige toode

Professionaalne rippkülmutuslaud on oluline toidu õigeks säilitamiseks ja toidu optimaalseks väljapanekuks.

Üks põhjusi, miks teie ettevõtte ei saa ilma **drop-in-loogalettita** hakkama, on selle **võime optimeerida ruumi**, pakkudes mitmeid kasulikke sekka. Väga kasulik korraldus **baarides, pizzeriates, võileivapoodides ja mujal**.

Selle professionaalse varustuse ostmisega saate tagada

- **töömugavust**
- **suure jõudluse**
- **piiritletud tarbimine**
- **elegantne disain**

Otsustage oma tööruumi täiendamiseks meie veebipoes saadaval olevate võimalustega. **Avastage kõik üksikasjad andmelehel.**

Mitat

Altezza mensola	250 mm
Altezza piano espositivo	950 mm
Dimensioni esterne	1080x800x1400 mm
Piano espositivo	970x540 mm
Profondità mensola	250 mm
Spessore ripiano	380 mm

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Gas refrigerante	R404A
Peso	140 kg
Potenza compressore	1/2 hp
Potenza Elettrica	0,77 kW
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Voltaggio	230 V