

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