

Morue: 95591333006001

Vitrine réfrigérée pour garnitures, croûtes de pizza GN 1/3 1500x395x435h mm +2 +8 °C avec moteur droit à économie d'énergie



Description

La vitrine **réfrigérée pour pizzerias et restaurants** est un équipement de cuisine indispensable pour toutes les entreprises de restauration qui ont besoin de garder des ingrédients à portée de main.

En effet, la vitrine peut accueillir plusieurs **bols gastronomiques** faciles d'utilisation et d'accès qui **peuvent être placés juste au-dessus du comptoir de la pizzeria**.

Vous obtiendrez ainsi une **station pizza vraiment complète** qui vous permettra d'optimiser les temps de préparation.

Design et fonctionnement

Le design très essentiel et professionnel de la vitrine **réfrigérée** ristoattrezzature **pour la gastronomie** permet de la placer facilement dans n'importe quel environnement. Ses dimensions

sont de **1500x395x435h mm** et elle peut contenir **6 plateaux standard en acier inoxydable ou en polycarbonate**, avec ou sans couvercle. Chacun d'entre eux doit être de **taille GN 1/3** et peut être acheté en tant qu'accessoire.

L'intérieur et l'extérieur sont en acier inoxydable et en verre de protection. Le choix de matériaux de qualité garantissant une hygiène maximale est primordial dans la restauration.

La **réfrigération de la vitrine à pizza est statique** et est assurée par le **moteur intégré à droite**. Un affichage numérique est visible sur le panneau de police, sur lequel on peut lire la température de fonctionnement.

Cette dernière se situe dans **une plage de + 2° C/ + 8° C** et peut être facilement réglée grâce à un **régulateur électronique Dixell**. Cette technologie de pointe permet de régler la température à tout moment et de la contrôler en permanence.

Le gaz utilisé pour le refroidissement est le **gaz réfrigérant R600a** avec un **compresseur Embraco, Zanussi**. Le moteur a une **fréquence de 50 Hz** et une **tension de 230 V**.

Robustesse et professionnalisme

Les équipements de restauration ne s'improvisent pas. Vous devez toujours disposer dans vos locaux d'un matériel innovant, sûr, solide et surtout normalisé. C'est pourquoi le choix d'un **équipement professionnel** devient essentiel pour ceux qui servent des aliments et des boissons.

La **vitrine réfrigérée pour restaurants** est conçue pour garantir des **performances exceptionnelles jour après jour** dans tous les espaces de restauration. Il s'agit d'un produit **polyvalent** qui non seulement peut être facilement monté sur différents supports, mais qui peut également être utilisé dans la cuisine comme dans la salle à manger. De plus, vous pouvez l'utiliser à votre guise dans vos différentes activités :

- Supports de nourriture pour les charcuteries à emporter,
- Supports de nourriture pour les salles de restaurant,
- Porte-condiments pour la restauration rapide,
- Porte-saveurs pour les sandwicheries.

Achetez-le une fois, **utilisez-le comme vous le voulez et quand vous le voulez**.

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

Garder les aliments frais en permanence est l'objectif principal de la gastronomie. Si vous souhaitez maintenir la qualité de vos préparations à un niveau élevé, vous devez vous assurer que vos aliments sont toujours conservés à la bonne température. C'est pourquoi vous devriez opter pour notre **armoire à garniture de pizza**.

Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce support garantit un **niveau élevé de fiabilité, de performance, de style et un excellent rapport qualité-prix**.

Capable de fonctionner parfaitement même à une **température ambiante maximale de 32 °C**, la vitrine garde vos produits de qualité au frais en utilisant une **source 100 % écologique, le gaz réfrigérant R600a**.

En l'achetant, vous ne bénéficierez pas seulement de l'écodurabilité, mais aussi d'un **moteur économe en énergie** grâce à ce système de réfrigération. Que voulez-vous de plus ? Lisez les

détails dans la fiche technique.

Dimensions

Dimensioni esterne	1500x395x435 mm
--------------------	-----------------

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità vaschette	6 GN 1/3
Compressore	embraco, zanussi
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Refrigerazione	statique
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V