

Morue: 95591334006001

Vitrine réfrigérée pour garnitures, croûtes de pizza GN 1/3 1600x395x435h mm +2 +8 °C avec moteur à droite à économie d'énergie



Description

Choisissez notre **vitrine réfrigérée pour sauce à pizza** pour votre poste de travail dans une pizzeria. Complétez votre espace de travail avec un support essentiel pour garder les ingrédients de vos préparations toujours à portée de main.

Conçue pour garantir des performances exceptionnelles dans tous les domaines de la restauration, la vitrine **de restaurant** convient également aux établissements de restauration rapide, aux épicerie fines, etc. Son **installation** est **polyvalente** et permet de l'utiliser aussi bien en cuisine qu'en salle grâce aux **plateaux repas qui peuvent être achetés en tant qu'accessoires**.

Conception et fonctionnement

Entièrement réalisée en **acier inoxydable** et recouverte sur trois côtés d'un verre protecteur, la vitrine **réfrigérée pour sauces à pizza** peut accueillir jusqu'à **7 plateaux gastronomes GN 1/3**

en acier inoxydable ou en polycarbonate. Ses dimensions, **1600x395x435h mm**, lui permettent d'être facilement installée sur le **comptoir de la pizzeria**, améliorant ainsi de manière décisive les temps de préparation des recettes.

Son design est en effet conçu pour permettre d'atteindre d'un geste les plateaux contenant les ingrédients frais prêts à l'emploi, dont **les lignes sont extrêmement essentielles** pour simplifier le nettoyage et garantir une hygiène maximale. Chaque recoin est facile d'accès et les surfaces sont toutes facilement lavables avec des détergents appropriés.

Le **moteur, intégré** et situé à droite, a une **fréquence de 50 Hz et une tension de 230 V**. Le système de refroidissement génère une **température de fonctionnement positive comprise entre + 2° C/ + 8° C**, qui peut être réglée grâce au **régulateur électronique Dixell**. La technologie Dixell, leader mondial en matière de régulation électronique, permet de contrôler à tout moment la température de fonctionnement grâce à un **système d'affichage sur la face avant**.

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

La **vitrine réfrigérée pour pizzas et autres garnitures** est fabriquée en **acier inoxydable de première qualité** qui vous garantit

- un haut niveau de **fiabilité**
- des **performances élevées**,
- le **style**.

Ses caractéristiques constitutives garantissent un **excellent rapport qualité/prix**: vous pouvez équiper votre cuisine de manière professionnelle sans engager de dépenses excessives.

La réfrigération de l'armoire est statique et utilise le **gaz réfrigérant R600a**, une source 100% naturelle qui garantit des performances énergétiques élevées mais aussi des **économies** considérables.

La **construction est solide et résistante**, capable de supporter les rythmes de travail intenses des pizzerias et des restaurants. Le système de refroidissement résiste même à des températures ambiantes élevées (32 °C) telles que celles qui peuvent être atteintes dans les pizzerias.

L'utilisation du produit est assurément polyvalente : vous pouvez installer l'**armoire à pizza** là où vous le jugez le plus utile et l'adapter à tous les types de locaux, des snack-bars aux sandwicheries en passant par les épiceries fines à emporter.

En achetant ce produit, vous travaillerez de manière optimisée, avec une ligne toujours prête et organisée. Sa durabilité en fait également un **produit respectueux de l'environnement et économe en énergie**.

Dimensions

Dimensioni esterne	1600x395x435 mm
--------------------	-----------------

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità vaschette	7 GN 1/3
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Refrigerazione	statique
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V