

Morue: 95591336006001

GN 1/3 2000x395x435h mm +2 +8 °C vitrine réfrigérée pour garnitures de pizzas, croûtes de pizzas avec moteur droit à économie d'énergie



Description

Parfaite pour compléter votre station pizza, la vitrine réfrigérée pour pizzas peut contenir jusqu'à 9 bacs à condiments Gastronorm GN 1/3 en acier inoxydable ou en polycarbonate. Grâce au système de refroidissement, les ingrédients resteront toujours frais et seront à portée de main du pizzaiolo, qui trouvera sa ligne bien organisée. La vitrine réfrigérée pour pizzerias peut également être utilisée comme vitrine à ingrédients pour les restaurants, les fast-foods, les épicerie fines et les sandwicheries. Polyvalente et facile à installer sur des établis ou des comptoirs réfrigérés, elle garantit une faible consommation. Conception et fonctionnement La vitrine Ristoattrezzature pizzeria garantit un niveau élevé de fiabilité, de performance et de style. L'intérieur et l'extérieur sont réalisés en acier inoxydable de haute qualité tandis que, pour la bonne conservation des aliments, des vitres de protection ont été installées sur les trois côtés et recouvrent les ingrédients. Les dimensions de la vitrine sont de 2000x395x435h mm, ce qui permet d'accueillir jusqu'à neuf plateaux de croûte à pizza GN 1/3. La température est positive, entre +2 +8 °C, et le moteur est situé à droite. La température de fonctionnement peut être facilement réglée grâce à un régulateur électronique Dixell avec affichage constant des degrés. Le design est compatible avec la plupart des établis de cuisine standard pour la gastronomie. Vous pouvez facilement

l'installer sur votre équipement, complétant ainsi la zone de travail et optimisant les temps de préparation. Les bacs à condiments avec couvercles sont exclus et peuvent être achetés séparément sur ce site. Vitrine réfrigérée pour condiments : température et entretien La construction de notre vitrine réfrigérée pour condiments est solide et durable, prête à supporter les charges de travail les plus lourdes. Entièrement réalisée en acier inoxydable et caractérisée par des lignes fonctionnelles et essentielles, la vitrine est facile à nettoyer grâce à la présence d'angles internes arrondis. L'hygiène assurée par le matériau et le design permet de respecter les normes de propreté les plus élevées, fondamentales dans le secteur de la gastronomie. Le groupe moteur est incorporé uniquement sur le côté droit avec une tension de 230V à une fréquence de 50HZ. La température peut être facilement contrôlée grâce à un thermomètre digital, vous pouvez la surveiller tout au long de votre travail et l'ajuster en fonction de la température de la pièce. Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut La réfrigération de l'armoire réfrigérée pour sauces et pizzas est statique et s'effectue grâce au gaz réfrigérant R600a. Une source entièrement naturelle qui assure un excellent rendement énergétique mais qui est surtout 100% écologique. En l'achetant, vous pourrez travailler en économisant de l'énergie et en respectant l'environnement ! De plus, l'excellent rapport qualité-prix de cet accessoire fondamental vous permettra de compléter votre cuisine sans engager de frais excessifs. Découvrez toutes les caractéristiques techniques dans la fiche détaillée.

Dimensions

Dimensioni esterne	2000x395x435 mm
--------------------	-----------------

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità vaschette	9 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