

Morue: 983300217432

**Vitrine pâtissière réfrigérée à 4 côtés en verre noir 78 lt 0 +12 °C
42,8x38,6x96h cm.**



Description

Le **réfrigérateur 78 litres de Ristoattrezzature** est un outil professionnel indispensable dans toute entreprise de restauration. Il est particulièrement recommandé pour les bars, les boulangeries et les laboratoires.

C'est l'équipement idéal pour refroidir et présenter les boissons et les aliments. La **construction en ABS durable et les vitres sur les 4 côtés** offrent la meilleure vue à l'intérieur. Son aspect élégant et moderne le rend parfait pour une utilisation dans les cuisines ou les salons.

Pratique, robuste et polyvalent. Complétez votre espace de travail en choisissant la taille idéale.

Design et fonction

La vitrine **réfrigérée 78 litres** pour pâtisseries est fabriquée en **verre trempé sur les 4 côtés et**

en ABS noir: design spacieux, moderne et compact. Idéal pour une utilisation en réfrigération professionnelle.

La conception technique du réfrigérateur le rend particulièrement **adapté à tous les secteurs de la restauration**. Ses lignes simples et élégantes lui permettent de s'adapter à tous les styles d'ameublement. Le réfrigérateur offre une vue pratique à 360° et dispose d'une porte vitrée à charnière à l'avant pour une ouverture facile.

L'**alimentation est électrique** avec une puissance de 0,19 kW et la **température de fonctionnement est positive**. Elle peut être facilement réglée **entre 0° et +12 °C** grâce à un thermostat numérique pratique. Un **écran LCD** monté sur la façade du réfrigérateur permet un contrôle permanent.

L'**éclairage intérieur est à LED** et la **réfrigération est ventilée**. Confortable et spacieux, le réfrigérateur de Ristoattrezzature a des **dimensions extérieures de 428x386x960 mm** et des dimensions d'emballage de 470x435x1010 mm pour une capacité totale de **78 litres**.

L'espace intérieur est géré grâce à **3 grilles réglables de 355x310 mm**. 4 pieds réglables en hauteur complètent l'ensemble.

Nettoyage et entretien

La vitrine **réfrigérée 78 litres** pour restaurants est un outil professionnel destiné à être utilisé dans différents domaines de la restauration et donc composé de matériaux résistants aux rayures et à l'usure et faciles à nettoyer.

Mettez-le au programme et procédez avec de l'**eau tiède, des produits adaptés et un chiffon doux**. Atteignez facilement tous les coins et ne laissez aucun résidu de nourriture derrière vous grâce aux coins intérieurs arrondis.

Nettoyez délicatement le **verre trempé** et séchez-le correctement pour éviter les auréoles. Enfin, le **dégivrage automatique** est une fonction très utile qui permet de gagner du temps et de maintenir l'efficacité de notre produit à un niveau élevé.

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

La vitrine **réfrigérée de 78 litres pour bars et pâtisseries** est un équipement compact, durable, très spacieux et élégant. Elle est idéale dans tous les domaines de la restauration et dans tous les types d'environnement.

Les **étagères intérieures mobiles** et les **pieds réglables** à la base répondent aux besoins de chacun, s'adaptant facilement à toutes les exigences. Excellent rapport qualité-prix et faible consommation grâce à l'utilisation du **gaz réfrigérant R290 100% naturel**.

La faible consommation place cet équipement dans la classe énergétique C avec seulement 1120 kWh par an. Consultez notre catalogue pour découvrir toutes les versions disponibles de vitrines pour la restauration.

Dimensions

Dimensioni esterne	428x386x960 mm
Dimensioni imballo	470x435x1010 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità	78 Lt
Classe energetica	C
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	36 kg
Peso lordo	38 kg
Potenza Elettrica	0,19 kW
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C
Voltaggio	230 V

Equipement de série

In dotazione	3 griglie plastificate 355x310mm, luce interna LED e piedini regolabili
--------------	--