Cod: 10377235706669

Espositore refrigerato da banco 76,7×61,2×32,8h cm 8 gn 1/6 +2 +12°C



Descrizione

Espositore refrigerato da banco per yogurterie, bar, ristoranti Ristoattrezzature ideale per contenere **creme, frutta, verdure e condimenti**.

In dotazione troverai anche **8 vaschette gn 1/6 per mantenere sempre fresche le tue pietanze**. **Montato su mobile, o banco da lavoro**, l'espositore fornisce un valido supporto sia per la preparazione dei piatti che per il servizio al cliente.

La sua versatilità e il peso contenuto lo rendono facile da installare e spostare.

Design e funzionamento

L'**espositore refrigerato da banco ha una struttura completamente in acciaio inox** di elevata qualità e resistenza, perfetto per assicurare professionalità ed igiene. Il **vetro superiore**, che protegge gli ingredienti da ogni contaminazione, **ha un design curvo** e grazie alle molle che ne regolano l'apertura, è facile da sollevare e richiudere automaticamente.

Gli angoli curvi e le superfici in acciaio facilitano la pulizia dell'attrezzatura che resta così sempre pronta all'uso e perfettamente performante. La **refrigerazione è statica** con una **temperatura di esercizio positiva** che può essere regolata in un range tra **+2°C e +12°C**. Il **termostato digitale** è posto sulla parte inferiore dell'espositore e la gradazione è sempre visibile e monitorabile attraverso il display posto anteriormente.

A proposito di dimensioni, questo **espositore refrigerato da banco misura esternamente 76,7x61,2x32,8h** cm per una dimensione complessiva dell'imballo di 84x69x39h cm. La capacità è di **67 Lt**, considerevole se pensiamo che le sue dimensioni restano contenute e pratiche.

L'alimentazione è elettrica con **classe climatica 4** e **classe energetica D**. Il **gas refrigerante impiegato per il raffreddamento è l'R290**

Pulizia e manutenzione

Grazie allo **sbrinamento automatico** le operazioni di pulizia dell'espositore sono facilitate. Il **sistema No Frost è un meccanismo che esegue regolarmente lo sbrinamento dell'evaporatore**. In questo modo **non dovrai spegnere il tuo espositore refrigerato da banco per sbrinarlo**. **Risulterà migliorata anche l'efficienza del prodotto** grazie all'assenza di strati isolanti sugli elementi termici. Soprattutto, grazie a questa funzione, non rischierai di trovare brina depositata sugli alimenti ed avrai un **maggior controllo degli odori**.

L'**acciaio inox di elevata qualità** di cui si compone questo espositore refrigerato per ristorazione, **assicura massima pulizia ed igiene**, basterà pulirlo regolarmente con un detergente non aggressivo ed **evitare ogni tipo di acido** che possa intaccarne le superfici. **Basterà un panno asciutto per asciugare** tutte le sue parti e riassemblarlo.

Perché è il prodotto che fa per te

Pratico da installare e compatto nelle dimensioni, questo **espositore refrigerato da banco** è ideale per tutti quei settori della ristorazione che hanno bisogno di controllare la temperatura dei cibi in cucina come in sala.

Perfetto come portacondimenti e portasalse, questo prodotto si può collocare in ogni ambiente di lavoro semplicemente installandolo su un supporto piano. I piedini metallici assicurano il giusto attrito e la massima stabilità.

Acquistalo on line e ricevilo **già completo delle sue 8 vaschette gn 1/6**, ti assicurerà **massima efficienza, robustezza e consumi contenuti**.

Il **gas refrigerante R290** garantisce, infatti, buone prestazioni energetiche e rispetto dell'ambiente, grazie alla sua **origine 100% naturale**.

Dimensioni

Dimensioni esterne	767x612x328 mm
Dimensioni imballo	850x850x550 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	67 Lt
Classe climatica	4
Classe energetica	D
Gas refrigerante	R290
Peso con imballo	40 kg
Peso netto	35 kg
Refrigerazione	statico
Sbrinamento	automatico
Temperatura d'esercizio	+2 +12 °C

Equipaggiamento standard

In dotazione	8 vaschette gn 1/6