Cod: 4047

Banco Refrigerato Drop In Pasticceria Panineria 142×80×135h cm



Descrizione

Il **banco refrigerato ultrapanoramico** di Ristoattrezzature, costruito in **acciaio inox AISI 304** con rivestimento in **Corian** bianco, frontale in vetro laccato bianco e chiusure posteriori scorrevoli in plexiglass, è una vetrina nata per soddisfare le esigenze di bar, pasticcerie, pizzerie, supermercati, snack bar, sushi bar, self-service e tutte quelle attività che necessitano di servire ai propri clienti prodotti della gastronomia freddi come tramezzini, sfoglie ripiene, piadine, pizze a taglio, panini, insalate pronte, dolci, torte, sushi e molto altro.

Il **banco drop-in con piano espositivo** e ripiano superiore, è dotato di illuminazione interna a Led per valorizzare l'ampia scelta di proposte culinarie che desideri offrire ai tuoi clienti e misura complessivamente 142 cm. La temperatura di servizio è regolabile tra i +2 e i +8°C (gas refrigerante 404a), attraverso un termostato digitale: questo ti permette di mantenere omogeneo e sicuro l'ambiente di conservazione degli alimenti. Inoltre, puoi richiedere sul nostro shop online, anche la versione caldo/secco dell'attrezzatura, un frontale di colore differente o intercambiabile, come optional aggiuntivo per questo articolo dal design versatile e assolutamente personalizzabile.

Cosa significa Drop-in?

Il **Drop-In refrigerato** è una vasca espositiva da incasso predisposta per contenere diverse teglie destinate alla migliore esposizione e conservazione dei prodotti per la vendita. Questo nuovo modo di allestire il banco freddo nasce dall'esigenza di avere il prodotto alla stessa altezza del piano di lavoro: questo consente una perfetta visibilità dell'alimento e, allo stesso tempo, ottimizza i tempi di servizio e pulizia.

Messa in funzione del banco refrigerato

Prima di mettere in funzione il macchinario, a seguito della consegna, ti suggeriamo di tenerlo spento per almeno 6 ore, accenderlo e aspettare il raggiungimento della temperatura desiderata, solo successivamente, inserire gli alimenti all'interno.

Cos'è il Corian?

Il **Corian** è un materiale composito avanzato, formato da tri-idrato di alluminio e resina arricchito da pigmenti colorati. È solido e resistente al calore e agli urti, ma al contempo estremamente duttile: può essere intagliato, fresato o lavorato come il legno.

Caratteristiche principali

- Anassorbente: non assorbe, e quindi può essere facilmente pulito con un panno umido, una spugna e un detergente delicato
- Ecologico e igienico: è un materiale non poroso. È compatto in tutto lo spessore e può essere installato con giunzioni impercettibili che rendono la superficie assolutamente igienica. Il Corian è datto, quindi, all'utilizzo in cucina e al contatto con gli alimenti
- Ripristinabile: le superfici possono essere rinnovate e riportate all'aspetto originale con un normale detergente abrasivo delicato e una spugnetta abrasiva
- Atossico: è un materiale inerte e atossico. Esposto a temperature normali, non rilascia gas
- Giunzioni impercettibili: offre la possibilità di realizzare incollaggi invisibili e superfici continue con giunzioni impercettibili si traduce in possibilità di design praticamente infinite. I banconi particolarmente lunghi o ad angolo, ad esempio, possono essere fabbricati in un unico pezzo
- Termoformabile: ha la possibilità di essere realizzato con superfici curve

Cosa significa refrigerare?

La **refrigerazione** è un metodo di conservazione dei cibi che consiste nel mantenere i prodotti a bassa temperatura, senza congelare l'acqua presente all'interno degli alimenti. Per far ciò, gli alimenti vengono mantenuti a una temperatura variabile tra gli 0°C e i 10°C. Oltre alla temperatura, bisogna tener conto anche dell'ambiente di conservazione, e in particolar modo, dell'umidità: un ambiente non idoneo può provocare conseguenze spiacevoli quali: perdita delle caratteristiche del prodotto, sviluppo di microrganismi dannosi, avvizzimento o imbrunimento. Mantenere gli spazi degli elettrodomestici perfettamente puliti, garantirà una corretta circolazione dell'aria all'interno delle celle o pareti, essenziale affinchè i macchinari funzionino nel modo corretto.

Dimensioni

Altezza mensola	250 mm
Altezza piano espositivo	950 mm
Dimensioni esterne	1420x800x1350 mm
Dimensioni imballo	1500x900x1500 mm
Piano espositivo	1250x550 mm
Profondità mensola	250 mm
Spessore ripiano	380 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Gas refrigerante	R404A
Peso con imballo	200 kg
Peso netto	190 kg
Potenza compressore	1/2 hp
Potenza Elettrica	0.7 kW
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Voltaggio	230 V