Cod: 4529

Banco Refrigerato Drop In Pasticceria Panineria 108×80×135h cm



Descrizione

Il **Banco refrigerato drop in professionale** è un elemento d'arredo indispensabile per mantenere costante la temperatura dei tuoi alimenti e far godere ai prodotti della massima visibilità. Uno **strumento pratico e funzionale**: ideale per pasticcerie, bar, self-service e **per ogni settore della gastronomia**.

Costruzione in acciaio inox e rivestimento in Corian bianco garantiscono qualità e durevolezza del prodotto. Realizzato nel rispetto dei massimi standard di qualità, il banco refrigerato garantisce una buona capienza e un basso consumo energetico.

Scegli la qualità e la professionalità dei prodotti di Ristoattrezzature e assicura prestazioni sempre al top.

Design e funzionamento

Il **Banco refrigerato drop in professionale** per gastronomia si caratterizza per linee essenziali e design tecnico che ben si adattano ad ogni esigenza di spazio e di stile. Le sue dimensioni esterne sono di **108x80x135h cm** e il piano espositivo è di **108x80 cm**.

La costruzione è interamente realizzata **in acciaio inox AISI 304**, mentre il **rivestimento esterno** è in **Corian bianco**. Un materiale composito compatto e resistente sia agli urti che al calore. **Igienico, atossico ed ecologico**.

Il **Banco refrigerato drop in professionale** si compone, inoltre, di un **frontale in plexiglass e di chiusure scorrevoli posteriori sempre in plexiglass**. La progettazione è frutto di una esigenza precisa e cioè quella di esporre e conservare il prodotto in maniera ottimale. Il Banco refrigerato, infatti, è predisposto per accogliere diverse teglie al suo interno e **ottimizzare tempi e spazi di lavoro** .

Il banco drop-in è dotato di **illuminazione interna a Led** per offrire ai clienti la migliore esposizione degli alimenti e a chi lo usa un corretto monitoraggio. Il **pratico display digitale** posizionato sulla parte anteriore della vetrina espositiva, permette di tenere sempre sotto controllo la temperatura d'esercizio, che va dai **+2° ai +8 °C**.

Pulizia e manutenzione

La pulizia del nostro **banco refrigerato drop in professionale** per bar e pasticcerie è fondamentale. **Segui pochi e semplici passaggi per procedere al meglio**. Per prima cosa, occorre svuotare il banco refrigerato da tutti i cibi che contiene, quindi smontare eventuali parti lavabili. Procedi con:

- **panno morbido**;
- **acqua tiepida**;
- **sapone neutro**.

Asciuga con un panno in microfibra e procedi all'uso. Garantirai, in questo modo, una attrezzatura sempre nuova ed efficiente.

Perché è il prodotto che fa per te

Il **Banco refrigerato drop in professionale** è fondamentale per la corretta conservazione degli alimenti e per una esposizione ottimale degli stessi.

Uno dei motivi per cui il tuo locale non può fare a meno del **banco drop in** è per la sua **capacità di ottimizzare gli spazi** fornendo una serie di vani utili. Una organizzazione molto utile in **bar, pizzerie, paninoteche e molto altro ancora**.

Acquistando questa attrezzatura professionale potrai assicurare:

- **comfort di lavoro**
- **prestazioni elevate**
- **consumi contenuti**.
- **design elegante**

Decidi di completare la tua area di lavoro con gli optional disponibili nel nostro shop online. **Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica**.

Dimensioni

Altezza mensola	250 mm
Altezza piano espositivo	950 mm
Dimensioni esterne	1080x800x1350 mm
Dimensioni imballo	1150x850x1500 mm
Piano espositivo	970x540 mm
Profondità mensola	250 mm
Spessore ripiano	380 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Gas refrigerante	R404A
Peso con imballo	150 kg
Peso netto	140 kg
Potenza compressore	1/2 hp
Potenza Elettrica	0.77 kW
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Voltaggio	230 V