Bacalao: 983400202332

Vitrina refrigerada de mostrador, 70,2 × 56,8 × 68,6 (altura) cm, cristal curvado en los cuatro lados, cristal negro, 120 litros, 0 +12 °C



Descripción

Compacta pero espaciosa, nuestra **vitrina refrigerada de mostrador para bares es un expositor práctico y útil que se puede colocar fácilmente en tu mostrador**.

Se trata de una solución óptima para exponer tus productos frescos manteniéndolos a la temperatura adecuada. Cuenta con estantes regulables y un acceso sencillo para introducir y retirar los productos.

Ideal **para tiendas de delicatessen, asadores, pastelerías y bares**.

Diseño y funcionamiento

La vitrina refrigerada de mostrador de Ristoattrezzature mide solo **70,2 x 56,8 x 68,6 h cm** y cuenta con un diseño moderno con **cuatro paneles de doble acristalamiento en todos los lados**. Este material no solo garantiza la máxima visibilidad del interior, sino también la estabilidad de la temperatura interna. Sin pérdida de energía, tendrás productos siempre frescos y un ahorro energético garantizado.

El **cristal curvado de la parte frontal** permite una visión completa del contenido, mientras que **la estructura de ABS negro** garantiza robustez y estabilidad. **Las puertas correderas de acceso a la vitrina están situadas en la parte trasera** para facilitar el trabajo del operario.

Equipada con **iluminación interior LED**, la vitrina de mostrador para hostelería cuenta además con **dos estantes revestidos de PVC y regulables** en altura. También son regulables las patas, que garantizan la estabilidad del equipo colocado sobre el mostrador.

La vitrina refrigerada de mostrador profesional está diseñada para la conservación a temperatura positiva de alimentos frescos. Su **capacidad** es de nada menos que **120 litros**, con un **peso del equipo** de **60 kg**.

La **temperatura de funcionamiento** es regulable de **0 a +12 °C**. **La refrigeración es ventilada** y se realiza a través de un evaporador situado en el exterior de la cámara, que distribuye el frío de manera homogénea.

El suministro eléctrico es **de 230 V y** tiene **una potencia de 0,16 kW**

Limpieza y mantenimiento

La vitrina refrigerada de mostrador para gastronomía y bares es fácil de limpiar. Una vez desconectada de la red eléctrica **,** hay que **extraer los estantes y lavarlos con agua, jabón y un paño suave**. **Se puede utilizar la misma mezcla para los cristales**, que deberán secarse con un paño seco para evitar marcas.

El condensador no requiere mantenimiento y la evaporación del agua de condensación es automática. **El desescarche del equipo** también es **automático** y no requiere ninguna intervención manual.

Por qué es el producto ideal para ti

Compacta, ligera y con una excelente capacidad, la vitrina refrigerada de Ristoattrezzature es **práctica de instalar y fácil de montar**. Podrás colocarla donde quieras, ajustando los estantes y las patas según tus necesidades.

Su bajo consumo sitúa a la vitrina en **la clase energética C, con 3265 kWh al año**. Un equipo profesional que te permitirá **mantener bajos los costes de la factura y respetar el medio ambiente**. De hecho, el **gas refrigerante utilizado** es del tipo **R290**. Una fuente **100 % natural** que respeta el medio ambiente, pero que también **garantiza un excelente rendimiento termodinámico**.

Descubre en nuestro catálogo todas las vitrinas refrigeradas para la hostelería, ideales para mantener frescos tus productos. Compra online tu equipamiento profesional y recíbelo directamente en tu local.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	755x620x720 mm
Dimensiones exteriores	702x568x686 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad	120 Lt
Clase energética	C
Frecuencia	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso con embalaje	60 kg
Peso neto	57 kg
Potencia eléctrica	0,16 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +12 °C
Tensión	230 V

Equipamiento de serie

Incluido	Luz interior LED y 2 rejillas plastificadas extraíbles y ajustables (630 x 320 mm y 630 x 350 mm)