Bacalao: 10377235706669

Expositor refrigerado de mostrador, 76,7 × 61,2 × 32,8 (alt.) cm, 8 bandejas de 1/6, +2 +12 °C



Descripción

Expositor refrigerado de mostrador para yogurterías, bares y restaurantes de Ristoattrezzature, ideal para presentar **cremas, fruta, verduras y aderezos**.

También incluye **8 bandejas GN 1/6 para mantener siempre frescos tus platos**. **Montado sobre un mueble o una mesa de trabajo**, el expositor resulta muy útil tanto para la preparación de los platos como para el servicio al cliente.

Su versatilidad y su peso reducido facilitan su instalación y desplazamiento.

Diseño y funcionamiento

El expositor refrigerado de mostrador cuenta con una estructura íntegramente de acero inoxidable de alta calidad y resistencia, perfecta para garantizar profesionalidad e higiene. El **cristal superior**, que protege los ingredientes de cualquier contaminación, **tiene un diseño curvo** y, gracias a los resortes que regulan su apertura, es fácil de levantar y se cierra automáticamente.

Las esquinas curvas y las superficies de acero facilitan la limpieza del equipo, que así permanece siempre listo para su uso y con un rendimiento óptimo. La **refrigeración es estática**, con una **temperatura de funcionamiento positiva** que se puede regular en un rango comprendido entre **+2 °C y +12 °C**. El **termostato digital** está situado en la parte inferior del expositor y la temperatura se puede ver y controlar en todo momento a través de la pantalla situada en la parte delantera.

En cuanto a las dimensiones, este **expositor refrigerado de mostrador mide exteriormente 76,7 x 61,2 x 32,8 h** cm, con unas dimensiones totales del embalaje de 84 x 69 x 39 h cm. Su capacidad es de **67 litros**, lo cual es considerable si tenemos en cuenta que sus dimensiones son reducidas y prácticas.

El suministro es eléctrico, con **clase climática 4** y **clase energética D**. El **gas refrigerante utilizado para la refrigeración es el R290**

Limpieza y mantenimiento

Gracias al **desescarche automático**, las tareas de limpieza del expositor resultan más sencillas. El **sistema No Frost es un mecanismo que realiza periódicamente el desescarche del evaporador**. De este modo, **no tendrás que apagar tu expositor refrigerado de mostrador para descongelarlo**. **También mejorará la eficiencia del producto** gracias a la ausencia de capas aislantes en los elementos térmicos. Sobre todo, gracias a esta función, no correrás el riesgo de que se forme escarcha sobre los alimentos y tendrás un **mayor control de los olores**.

El acero inoxidable de alta calidad con el que está fabricado este expositor refrigerado para hostelería **garantiza la máxima limpieza e higiene**; basta con limpiarlo regularmente con un detergente no agresivo y **evitar cualquier tipo de ácido** que pueda dañar sus superficies. **Bastará con un paño seco para secar** todas sus partes y volver a montarlo.

Por qué es el producto ideal para ti

Práctico de instalar y de dimensiones compactas, este **expositor refrigerado de mostrador** es ideal para todos aquellos sectores de la restauración que necesitan controlar la temperatura de los alimentos tanto en la cocina como en el comedor.

Perfecto como expositor de condimentos y salsas, este producto se puede colocar en cualquier entorno de trabajo simplemente instalándolo sobre una superficie plana. Las patas metálicas garantizan la fricción adecuada y la máxima estabilidad.

Cómpralo online y recíbelo **ya equipado con sus 8 bandejas GN 1/6**; te garantizará **la máxima eficiencia, robustez y un consumo reducido**.

De hecho, el **gas refrigerante R290** garantiza un buen rendimiento energético y el respeto al medio ambiente, gracias a su **origen 100 % natural**.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	850x850x550 mm
Dimensiones exteriores	767x612x328 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad	67 Lt
Clase climática	4
Clase energética	D
Descongelación	automático
Gas refrigerante	R290
Peso con embalaje	40 kg
Peso neto	35 kg
Refrigeración	estático
Temperatura de funcionamiento	+2 +12 °C

Equipamiento de serie

Incluido	8 bandejas de 1/6 GN