Bacalao: 4047

Mostrador refrigerado empotrable para pastelería y panadería, 142 × 80 × 135 (altura) cm



Descripción

La vitrina refrigerada ultrapanorámica de Ristoattrezzature, fabricada en **acero inoxidable AISI 304** con revestimiento de **Corian** blanco, frente de cristal lacado en blanco y puertas traseras correderas de plexiglás, es una vitrina diseñada para satisfacer las necesidades de bares, pastelerías, pizzerías, supermercados, bares de aperitivos, bares de sushi, autoservicios y todos aquellos establecimientos que necesitan servir a sus clientes productos gastronómicos fríos como bocadillos, hojaldres rellenos, piadinas, porciones de pizza, sándwiches, ensaladas preparadas, postres, tartas, sushi y mucho más.

El **mostrador empotrable, con encimera de exposición** y estante superior, está equipado con iluminación interior LED para realzar la amplia selección de propuestas culinarias que desees ofrecer a tus clientes y mide un total de 142 cm. La temperatura de servicio se puede regular entre +2 y +8 °C (gas refrigerante 404a) mediante un termostato digital, lo que te permite mantener un ambiente de conservación de los alimentos homogéneo y seguro. Además, en nuestra tienda online también puedes solicitar la versión «caliente/seco» del equipo, un frente de otro color o intercambiable, como opción adicional para este artículo de diseño versátil y totalmente personalizable.

¿Qué significa «Drop-in»?

El **«Drop-In» refrigerado** es una vitrina empotrable diseñada para albergar varias bandejas destinadas a una mejor exposición y conservación de los productos para la venta. Esta nueva forma de configurar el mostrador refrigerado surge de la necesidad de tener el producto a la misma altura que la encimera: esto permite una visibilidad perfecta de los alimentos y, al mismo tiempo, optimiza los tiempos de servicio y limpieza.

Puesta en marcha del mostrador refrigerado

Antes de poner en marcha el equipo, tras su entrega, te recomendamos que lo mantengas apagado durante al menos 6 horas, lo enciendas y esperes a que alcance la temperatura deseada; solo entonces, introduce los alimentos en su interior.

¿Qué es el Corian?

El **Corian** es un material compuesto avanzado, formado por trihidrato de aluminio y resina enriquecida con pigmentos de color. Es sólido y resistente al calor y a los golpes, pero al mismo tiempo extremadamente dúctil: se puede tallar, fresar o trabajar como la madera.

Características principales

- No absorbente: no absorbe, por lo que se puede limpiar fácilmente con un paño húmedo, una esponja y un detergente suave
- Ecológico e higiénico: es un material no poroso. Es compacto en todo su espesor y puede instalarse con juntas imperceptibles que hacen que la superficie sea absolutamente higiénica. Por lo tanto, el Corian es apto para su uso en la cocina y para el contacto con los alimentos
- Restaurable: las superficies pueden renovarse y recuperar su aspecto original con un detergente abrasivo suave habitual y una esponja abrasiva
- No tóxico: es un material inerte y no tóxico. Expuesto a temperaturas normales, no desprende gases
- Uniones imperceptibles: ofrece la posibilidad de realizar uniones invisibles y superficies continuas con juntas imperceptibles, lo que se traduce en posibilidades de diseño prácticamente infinitas. Las encimeras especialmente largas o en ángulo, por ejemplo, pueden fabricarse en una sola pieza
- Termoformable: permite su fabricación con superficies curvas

¿Qué significa refrigerar?

La **refrigeración** es un método de conservación de los alimentos que consiste en mantener los productos a baja temperatura, sin congelar el agua presente en su interior. Para ello, los alimentos se mantienen a una temperatura que oscila entre los 0 °C y los 10 °C. Además de la temperatura, también hay que tener en cuenta el entorno de conservación y, en particular, la humedad: un entorno inadecuado puede provocar consecuencias desagradables, tales como la pérdida de las características del producto, el desarrollo de microorganismos nocivos, el marchitamiento o el oscurecimiento. Mantener los espacios de los electrodomésticos

perfectamente limpios garantizará una correcta circulación del aire en el interior de las cámaras o paredes, lo cual es esencial para que los aparatos funcionen correctamente.

Dimensiones

Altura de la repisa	250 mm
Altura de la superficie de exposición	950 mm
Dimensiones del embalaje	1500x900x1500 mm
Dimensiones exteriores	1420x800x1350 mm
Espesor de la balda	380 mm
Plano de la exposición	1250x550 mm
Profundidad del estante	250 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Gas refrigerante	R404A
Peso con embalaje	200 kg
Peso neto	190 kg
Potencia del compresor	1/2 hp
Potencia eléctrica	0,7 kW
Temperatura de funcionamiento	+2 +8 °C
Tensión	230 V