Bacalao: 4529

Mostrador refrigerado empotrable para pastelería y panadería, 108 × 80 × 135 (altura) cm



Descripción

La **vitrina refrigerada profesional «drop in»** es un elemento de mobiliario imprescindible para mantener constante la temperatura de tus alimentos y garantizar la máxima visibilidad de los productos. Una **herramienta práctica y funcional**: ideal para pastelerías, bares, autoservicios y **cualquier sector de la gastronomía**.

Su estructura de acero inoxidable y su revestimiento de Corian blanco garantizan la calidad y la durabilidad del producto. Fabricado siguiendo los más altos estándares de calidad, el mostrador refrigerado garantiza una buena capacidad y un bajo consumo energético.

Elige la calidad y la profesionalidad de los productos de Ristoattrezzature y asegúrate de obtener siempre un rendimiento óptimo.

Diseño y funcionamiento

La **vitrina refrigerada profesional «drop in»** para gastronomía se caracteriza por sus líneas esenciales y su diseño técnico, que se adaptan perfectamente a cualquier necesidad de espacio y estilo. Sus dimensiones exteriores son de **108 x 80 x 135 h cm** y la superficie de exposición mide **108 x 80 cm**.

La estructura está fabricada íntegramente **en acero inoxidable AISI 304**, mientras que el **revestimiento exterior** es de **Corian blanco**. Un material compuesto compacto y resistente tanto a los golpes como al calor. **Higiénico, atóxico y ecológico**.

Además, la **vitrina refrigerada profesional «drop in»** cuenta **con** un **frontal de plexiglás y cierres correderos traseros, también de plexiglás**. Su diseño es fruto de una necesidad concreta: exponer y conservar el producto de forma óptima. De hecho, la vitrina refrigerada está preparada para albergar varias bandejas en su interior y **optimizar así los tiempos y el espacio de trabajo**.

El mostrador «drop-in» está equipado con **iluminación interior LED** para ofrecer a los clientes la mejor presentación de los alimentos y a quienes lo utilizan un control adecuado. La **práctica pantalla digital** situada en la parte delantera de la vitrina permite controlar en todo momento la temperatura de funcionamiento, que oscila entre **+2 °C y +8 °C**.

Limpieza y mantenimiento

La limpieza de nuestro **mostrador refrigerado empotrable profesional** para bares y pastelerías es fundamental. **Sigue unos sencillos pasos para realizarla de la mejor manera posible**. En primer lugar, hay que vaciar el mostrador refrigerado de todos los alimentos que contenga y, a continuación, desmontar las piezas que se puedan lavar. Proceder con:

- **un paño suave**;
- **agua tibia**;
- **jabón neutro**.

Sécalo con un paño de microfibra y ya puedes volver a utilizarlo. De esta forma, te asegurarás de que el equipo esté siempre como nuevo y funcione de manera eficiente.

Por qué es el producto ideal para ti

La vitrina refrigerada empotrable profesional es fundamental para la correcta conservación de los alimentos y para su óptima exposición.

Una de las razones por las que tu local no puede prescindir de **la vitrina «drop-in»** es su **capacidad para optimizar el espacio**, ya que ofrece una serie de compartimentos muy útiles. Una organización muy práctica en **bares, pizzerías, tiendas de bocadillos y muchos otros establecimientos**.

Al adquirir este equipo profesional, te asegurarás:

- **comodidad en el trabajo**
- **alto rendimiento**
- **un consumo reducido**
- **un diseño elegante**

Decídete a completar vuestro espacio de trabajo con los accesorios opcionales disponibles en nuestra tienda online. **Descubrid todos los detalles en la ficha técnica**.

Dimensiones

Altura de la repisa	250 mm
Altura de la superficie de exposición	950 mm
Dimensiones del embalaje	1150x850x1500 mm
Dimensiones exteriores	1080x800x1350 mm
Espesor de la balda	380 mm
Plano de la exposición	970x540 mm
Profundidad del estante	250 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Gas refrigerante	R404A
Peso con embalaje	150 kg
Peso neto	140 kg
Potencia del compresor	1/2 hp
Potencia eléctrica	0,77 kW
Temperatura de funcionamiento	+2 +8 °C
Tensión	230 V