Morue: 983400203632

Vitrine réfrigérée de comptoir 88 × 56,8 × 68,6 h cm, verre bombé sur les 4 côtés, verre noir, 160 l, 0 +12 °C



Description

La **vitrine réfrigérée de comptoir professionnelle** de Ristoattrezzature est un équipement de cuisine conçu pour conserver longtemps **des produits frais et/ou cuits**.

L'équipement professionnel de Ristoattrezzature présente l'avantage d'être doté de **quatre vitres à double vitrage**, ce qui permet de maintenir une température constante à l'intérieur et de réaliser des économies sur la facture d'électricité.

La **vitrine réfrigérée de comptoir professionnelle** est particulièrement adaptée à la gastronomie, à la pâtisserie, aux bars, aux rôtisseries ou aux supermarchés**. Facile à installer, cet équipement s'adapte même aux espaces les plus réduits.

Design et fonctionnement

Le design de notre **vitrine réfrigérée de comptoir professionnelle** est extrêmement pratique et fonctionnel. La structure est en plastique noir et est équipée de vitres à double vitrage sur les quatre côtés. La **vitre avant est incurvée** pour mettre en valeur les aliments, et l'éclairage intérieur est assuré par des LED. Ainsi, chaque détail sera visible et mis en valeur.

Les portes arrière, quant à elles, sont coulissantes pour garantir un accès facile et une fermeture aisée. **La réfrigération est ventilée**, un système qui assure une répartition homogène du froid à l'intérieur.

De plus, la **température de fonctionnement** est facile à régler **entre 0 °C et +12 °C** grâce à un écran numérique. Les **dimensions extérieures sont de 88 x 56,8 x 68,6 h cm**, pour une **capacité** totale **de 160 litres** et **un poids de 66 kg**.

L'alimentation est électrique, avec une puissance de **0,16 kW** et une **tension de 230 V**. L'appareil est livré avec 2 étagères intérieures recouvertes de PVC, réglables et amovibles, de **80 x 32 cm** et **80 x 35 cm**. Vous pouvez y conserver **des pâtisseries, des sandwichs, des toasts, des sushis**, tout en préservant les propriétés organoleptiques des aliments.

Nettoyage et entretien

Pour garantir d'excellentes performances et une qualité optimale à **la vitrine réfrigérée de comptoir professionnelle** destinée aux restaurants, il est conseillé de **la nettoyer régulièrement**.

Avant de commencer, il faut vider le contenu, laver les grilles séparément, puis nettoyer la structure et les vitres avec **des produits naturels et une éponge non abrasive**. Le **dégivrage automatique** facilite cette opération et l'installation d'un **condenseur sans entretien** garantit la longévité de votre équipement.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Ses dimensions compactes et sa polyvalence font de **cette vitrine réfrigérée de comptoir professionnelle** pour la gastronomie un équipement de cuisine professionnel pratique et avantageux.

En achetant un seul produit, vous pourrez répondre aux besoins professionnels de différentes activités. **Placez-la facilement sur un comptoir ou une table** et adaptez-la à vos besoins en termes de ligne et d'espace, en l'installant librement.

Optez pour notre vitrine de supermarché si vous souhaitez garantir un service pratique et hygiénique. **Sécurité et esthétique** sont les caractéristiques qui font de notre vitrine un excellent équipement professionnel.

Si **vous souhaitez en savoir plus, consultez le catalogue en ligne et lisez la fiche technique pour plus de détails**.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	935x620x720 mm
Dimensions extérieures	880x568x686 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	160 Lt
Classe énergétique	B
Fréquence	50 Hz
Gaz réfrigérant	R290
Poids avec emballage	70 kg
Poids net	66 kg
Puissance électrique	0,16 kW
Température de fonctionnement	0 +12 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	Éclairage intérieur à LED et 2 grilles plastifiées amovibles et réglables (800 x 320 mm, 800 x 350 mm)