Morue: 10377235706669

Vitrine réfrigérée de comptoir 76,7 × 61,2 × 32,8 h cm, 8 bacs 1/6, +2 +12 °C



Description

Vitrine réfrigérée de comptoir pour yaourteries, bars et restaurants. Ristoattrezzature: idéale pour présenter **des crèmes, des fruits, des légumes et des condiments**.

Il est également livré avec **8 bacs GN 1/6 pour conserver vos plats toujours au frais**. **Installé sur un meuble ou un plan de travail**, ce présentoir constitue un support pratique tant pour la préparation des plats que pour le service à la clientèle.

Sa polyvalence et son poids réduit le rendent facile à installer et à déplacer.

Conception et fonctionnement

Le présentoir réfrigéré de comptoir est entièrement fabriqué en acier inoxydable de haute qualité et très résistant, parfait pour garantir professionnalisme et hygiène. La **vitre supérieure**, qui protège les ingrédients de toute contamination, **présente un design incurvé** et, grâce aux ressorts qui régulent son ouverture, elle est facile à soulever et se referme automatiquement.

Les angles arrondis et les surfaces en acier facilitent le nettoyage de l'appareil, qui reste ainsi toujours prêt à l'emploi et parfaitement performant. La **réfrigération est statique**, avec une **température de fonctionnement positive** réglable dans une plage comprise entre **+2 °C et +12 °C**. Le **thermostat numérique** est situé dans la partie inférieure de la vitrine et la température est toujours visible et contrôlable via l'écran situé à l'avant.

En ce qui concerne les dimensions, ce **présentoir réfrigéré de comptoir mesure 76,7 x 61,2 x 32,8 h** cm **à l'extérieur**, pour des dimensions totales de l'emballage de 84 x 69 x 39 h cm. Sa capacité est de **67 litres**, ce qui est considérable si l'on considère que ses dimensions restent compactes et pratiques.

Il est alimenté à l'électricité, avec **une classe climatique 4** et **une classe énergétique D**. Le **gaz réfrigérant utilisé pour le refroidissement est le R290**

Nettoyage et entretien

Grâce au **dégivrage automatique**, le nettoyage du présentoir est facilité. Le **système No Frost est un mécanisme qui effectue régulièrement le dégivrage de l'évaporateur**. **Vous n'aurez** ainsi **pas besoin d'éteindre votre présentoir réfrigéré de comptoir pour le dégivrer**. **L'efficacité du produit sera également améliorée** grâce à l'absence de couches isolantes sur les éléments chauffants. Surtout, grâce à cette fonction, vous ne risquerez pas de trouver du givre déposé sur les aliments et vous bénéficierez d'un **meilleur contrôle des odeurs**.

L'acier inoxydable de haute qualité dont est composé ce présentoir réfrigéré pour la restauration **garantit une propreté et une hygiène maximales**; il suffit de le nettoyer régulièrement avec un détergent non agressif et **d'éviter tout type d'acide** susceptible d'attaquer ses surfaces. **Un chiffon sec suffira pour essuyer** toutes ses pièces et le remonter.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Pratique à installer et de dimensions compactes, ce **présentoir réfrigéré de comptoir** est idéal pour tous les secteurs de la restauration qui ont besoin de contrôler la température des aliments, aussi bien en cuisine qu'en salle.

Parfait comme présentoir à condiments et à sauces, ce produit s'intègre dans n'importe quel environnement de travail : il suffit de l'installer sur un support plat. Ses pieds métalliques assurent une adhérence optimale et une stabilité maximale.

Achetez-le en ligne et recevez-le **déjà équipé de ses 8 bacs GN 1/6**; il vous garantira **une efficacité maximale, une grande robustesse et une faible consommation**.

Le **gaz réfrigérant R290** garantit en effet de bonnes performances énergétiques et le respect de l'environnement, grâce à son **origine 100 % naturelle**.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	850x850x550 mm
Dimensions extérieures	767x612x328 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	67 Lt
Classe climatique	4
Classe énergétique	D
Dégivrage	automatique
Gaz réfrigérant	R290
Poids avec emballage	40 kg
Poids net	35 kg
Réfrigération	statique
Température de fonctionnement	+2 +12 °C

Équipement de série

Fourni avec	8 bacs GN 1/6