**Morue: 4047**

# Comptoir réfrigéré encastrable pour pâtisserie et sandwicherie 142 × 80 × 135 h cm



## Description

**La vitrine réfrigérée ultra-panoramique** de Ristoattrezzature, fabriquée en **acier inoxydable AISI 304** avec un revêtement en **Corian** blanc, une façade en verre laqué blanc et des fermetures arrière coulissantes en plexiglas, est une vitrine conçue pour répondre aux besoins des bars, pâtisseries, pizzerias, supermarchés, snack-bars, bars à sushis, self-services et tous les établissements qui doivent proposer à leurs clients des produits gastronomiques froids tels que des sandwichs, des feuilletés farcis, des piadinas, des parts de pizza, des paninis, des salades toutes prêtes, des desserts, des gâteaux, des sushis et bien plus encore.

Le **comptoir encastrable, doté d'un plan de présentation** et d'une étagère supérieure, est équipé d'un éclairage intérieur à LED pour mettre en valeur le large choix de propositions culinaires que vous souhaitez offrir à vos clients et mesure au total 142 cm. La température de service est réglable entre +2 et +8 °C (gaz réfrigérant 404a) à l'aide d'un thermostat numérique : cela vous permet de maintenir un environnement de conservation des aliments homogène et sûr. De plus, vous pouvez commander sur notre boutique en ligne la version « chaude/sèche » de cet équipement, ainsi qu'une façade de couleur différente ou interchangeable, en option supplémentaire pour cet article au design polyvalent et entièrement personnalisable.

Que signifie « Drop-in » ?

Le **« Drop-In » réfrigéré** est un bac de présentation encastrable conçu pour accueillir différents plateaux destinés à une meilleure mise en valeur et conservation des produits destinés à la vente. Cette nouvelle façon d'aménager le comptoir réfrigéré répond au besoin de placer le produit à la même hauteur que le plan de travail : cela permet une parfaite visibilité des aliments et, en même temps, optimise les temps de service et de nettoyage.

Mise en service du comptoir réfrigéré

Avant de mettre l'appareil en service, après la livraison, nous vous recommandons de le laisser éteint pendant au moins 6 heures, de l'allumer et d'attendre qu'il atteigne la température souhaitée ; ce n'est qu'ensuite que vous pourrez y placer les aliments.

Qu'est-ce que le Corian ?

Le **Corian** est un matériau composite de pointe, composé de trihydrate d'aluminium et de résine enrichie de pigments colorés. Il est solide et résistant à la chaleur et aux chocs, tout en étant extrêmement malléable : il peut être sculpté, fraisé ou travaillé comme du bois.

Caractéristiques principales

- Non absorbant : il n'absorbe pas, et peut donc être facilement nettoyé avec un chiffon humide, une éponge et un détergent doux
- Écologique et hygiénique : c'est un matériau non poreux. Il est compact sur toute son épaisseur et peut être posé avec des joints imperceptibles, ce qui rend la surface parfaitement hygiénique. Le Corian est donc adapté à une utilisation en cuisine et au contact alimentaire
- Restaurable : les surfaces peuvent être rénovées et retrouver leur aspect d'origine à l'aide d'un détergent abrasif doux classique et d'une éponge abrasive
- Non toxique : c'est un matériau inerte et non toxique. Exposé à des températures normales, il ne dégage pas de gaz
- Joints imperceptibles : il permet de réaliser des assemblages invisibles et des surfaces continues aux joints imperceptibles, ce qui offre des possibilités de conception pratiquement infinies. Les plans de travail particulièrement longs ou d'angle, par exemple, peuvent être fabriqués d'une seule pièce
- Thermoformable : il peut être réalisé avec des surfaces courbes

Que signifie « réfrigérer » ?

La **réfrigération** est une méthode de conservation des aliments qui consiste à maintenir les produits à basse température, sans congeler l'eau présente à l'intérieur des aliments. Pour ce faire, les aliments sont maintenus à une température comprise entre 0 °C et 10 °C. Outre la température, il faut également tenir compte de l'environnement de conservation, et en particulier de l'humidité : un environnement inadapté peut entraîner des conséquences fâcheuses telles que la perte des caractéristiques du produit, le développement de micro-organismes nuisibles, le flétrissement ou le brunissement. Le fait de maintenir les espaces intérieurs des

appareils électroménagers parfaitement propres garantira une bonne circulation de l’air à l’intérieur des chambres froides ou des parois, ce qui est essentiel pour que les appareils fonctionnent correctement.

**Dimensions**

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'emballage | 1500x900x1500 mm |
| Dimensions extérieures | 1420x800x1350 mm |
| Épaisseur de l'étagère | 380 mm |
| Hauteur de l'étagère | 250 mm |
| Hauteur du plan d'exposition | 950 mm |
| Plan de l'exposition | 1250x550 mm |
| Profondeur de la tablette | 250 mm |

**Fiche technique**

| | |
|---|---|
| Alimentation | Électrique |
| Gaz réfrigérant | R404A |
| Poids avec emballage | 200 kg |
| Poids net | 190 kg |
| Puissance du compresseur | 1/2 hp |
| Puissance électrique | 0,7 kW |
| Température de fonctionnement | +2 +8 °C |
| Tension | 230 V |