Morue: 4529

Comptoir réfrigéré encastrable pour pâtisserie et sandwicherie 108 × 80 × 135 h cm



Description

Le **comptoir réfrigéré encastrable professionnel** est un élément d'ameublement indispensable pour maintenir une température constante de vos aliments et mettre vos produits en valeur. Un **outil pratique et fonctionnel**: idéal pour les pâtisseries, les bars, les self-services et **tous les secteurs de la restauration**.

Sa structure en acier inoxydable et son revêtement en Corian blanc garantissent la qualité et la durabilité du produit. Fabriqué dans le respect des normes de qualité les plus strictes, ce comptoir réfrigéré offre une grande capacité de stockage et une faible consommation d'énergie.

Optez pour la qualité et le professionnalisme des produits Ristoattrezzature et assurez-vous des performances toujours au top.

Design et fonctionnement

Le **comptoir réfrigéré encastrable professionnel** pour la restauration se caractérise par des lignes épurées et un design technique qui s'adaptent parfaitement à tous les besoins en matière d'espace et de style. Ses dimensions extérieures sont de **108 x 80 x 135 h cm** et son plan de présentation mesure **108 x 80 cm**.

La structure est entièrement réalisée **en acier inoxydable AISI 304**, tandis que le **revêtement extérieur** est en **Corian blanc**. Un matériau composite compact et résistant aussi bien aux chocs qu'à la chaleur. **Hygiénique, non toxique et écologique**.

Le **comptoir réfrigéré encastrable professionnel** est également composé d'une **façade en plexiglas et de fermetures coulissantes à l'arrière, également en plexiglas**. Sa conception répond à un besoin précis : celui de présenter et de conserver le produit de manière optimale. En effet, le comptoir réfrigéré est conçu pour accueillir plusieurs plateaux à l'intérieur et **optimiser ainsi le temps et l'espace de travail**.

Le comptoir encastrable est équipé d' **un éclairage intérieur à LED** afin d'offrir aux clients la meilleure mise en valeur des aliments et à ses utilisateurs un contrôle adéquat. **L'écran numérique pratique**, situé à l'avant de la vitrine, permet de surveiller en permanence la température de fonctionnement, qui varie entre **+2 °C et +8 °C**.

Nettoyage et entretien

Le nettoyage de notre **comptoir réfrigéré encastrable professionnel** pour bars et pâtisseries est essentiel. **Suivez quelques étapes simples pour procéder au mieux**. Tout d'abord, il faut vider le comptoir réfrigéré de tous les aliments qu'il contient, puis démonter les pièces lavables. Procédez comme suit :

- un**chiffon doux**;
- de**l'eau tiède**;
- du**savon neutre**.

Séchez avec un chiffon en microfibre, puis remettez l'appareil en service. Vous garantirez ainsi un équipement toujours comme neuf et performant.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Le **comptoir réfrigéré encastrable professionnel** est indispensable pour une conservation adéquate des aliments et pour une présentation optimale de ceux-ci.

L'une des raisons pour lesquelles votre établissement ne peut se passer de **ce comptoir encastrable** réside dans sa **capacité à optimiser l'espace** grâce à une série de compartiments pratiques. Une organisation très utile dans **les bars, les pizzerias, les sandwicheries et bien d'autres établissements encore**.

En achetant cet équipement professionnel, vous vous assurez :

- **un confort de travail**
- **des performances élevées**
- une**faible consommation** d'énergie
- **un design élégant**

Choisissez de compléter votre espace de travail avec les options disponibles dans notre boutique en ligne. **Découvrez tous les détails dans la fiche technique**.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1150x850x1500 mm
Dimensions extérieures	1080x800x1350 mm
Épaisseur de l'étagère	380 mm
Hauteur de l'étagère	250 mm
Hauteur du plan d'exposition	950 mm
Plan de l'exposition	970x540 mm
Profondeur de la tablette	250 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Gaz réfrigérant	R404A
Poids avec emballage	150 kg
Poids net	140 kg
Puissance du compresseur	1/2 hp
Puissance électrique	0,77 kW
Température de fonctionnement	+2 +8 °C
Tension	230 V