Bacalhau: 983400202332

Vitrine refrigerada de balcão 70,2 × 56,8 × 68,6 h cm, vidro curvo nos 4 lados, vidro preto, 120 litros, 0 +12 °C



Descrição

Compacta mas espaçosa, a nossa **vitrina refrigerada de balcão para bares é um expositor prático e útil, fácil de colocar no seu balcão**.

Trata-se de uma solução ideal para expor os seus produtos frescos, mantendo-os à temperatura adequada. Dispõe de prateleiras ajustáveis e de um acesso fácil para colocar e retirar os produtos.

Ideal **para deliciências, churrascarias, pastelarias e bares**.

Design e funcionamento

A vitrina refrigerada de balcão da Ristoattrezzature mede apenas **70,2 x 56,8 x 68,6 h cm** e apresenta um design moderno com **quatro painéis de vidro duplo em todos os lados**. Este material não só garante a máxima visibilidade do interior como também a estabilidade da temperatura interna. Sem dispersão de energia, terá produtos sempre frescos e uma poupança de energia garantida.

O **vidro curvo na parte frontal** permite uma visão completa do conteúdo, enquanto **a estrutura em ABS preto** garante robustez e estabilidade. **As portas de correr que dão acesso à vitrina estão localizadas na parte traseira** para facilitar o trabalho do operador.

Equipada com **iluminação interior LED**, a vitrina de balcão para restauração dispõe ainda de **2 prateleiras revestidas a PVC, reguláveis** em altura. Igualmente reguláveis são os pés, que garantem a estabilidade do equipamento colocado sobre o balcão.

A vitrina refrigerada de balcão profissional foi concebida para a conservação de alimentos frescos a temperatura positiva. A sua **capacidade** é de **120 litros**, com um **peso do equipamento** de **60 kg**.

A **temperatura de funcionamento** é regulável entre **0 e +12 °C**. **A refrigeração é ventilada** e é assegurada por um evaporador situado no exterior da câmara, que distribui o frio de forma homogénea.

A alimentação é elétrica, com uma **tensão de 230 V e uma potência de 0,16 kW**

Limpeza e manutenção

A vitrina refrigerada de balcão para gastronomia e bares é fácil de limpar. Depois de desligar a alimentação, é necessário **retirar as prateleiras e lavá-las com água, sabão e um pano macio**. **A mesma mistura pode ser utilizada nos vidros**, que devem ser secos com um pano seco para evitar marcas.

O condensador não requer manutenção e a evaporação da água de condensação é automática. **O descongelamento do equipamento** também é **automático**, não exigindo intervenções manuais.

Porque é o produto ideal para si

Compacta, leve e com uma excelente capacidade, a vitrina refrigerada da Ristoattrezzature é **prática de instalar e fácil de montar**. Poderá colocá-la onde quiser, ajustando as prateleiras e os pés de acordo com as suas necessidades.

O baixo consumo de energia coloca a vitrina na **classe energética C, com 3265 kWh por ano**. Um equipamento profissional que lhe permitirá **manter baixos os custos na fatura e respeitar o ambiente**. O **gás refrigerante utilizado** é, de facto, do tipo **R290**. Uma fonte **100% natural** que respeita o ambiente, mas que também **garante um excelente desempenho termodinâmico**.

Descubra no nosso catálogo todas as vitrinas refrigeradas para restauração, úteis para manter os seus produtos frescos. Compre online o seu equipamento profissional e receba-o diretamente no seu estabelecimento.

Dimensões

Dimensões da embalagem	755x620x720 mm
Dimensões exteriores	702x568x686 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade	120 Lt
Classe energética	C
Frequência	50 Hz
Gás refrigerante	R290
Peso com embalagem	60 kg
Peso líquido	57 kg
Potência elétrica	0,16 kW
Temperatura de funcionamento	0 +12 °C
Tensão	230 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	Iluminação interior LED e 2 grelhas revestidas a plástico, amovíveis e ajustáveis (630 x 320 mm e 630 x 350 mm)