Bacalhau: 983400203632

Vitrine refrigerada de balcão 88 × 56,8 × 68,6 h cm, com vidro curvo nos 4 lados, em vidro preto, 160 litros, 0 +12 °C



Descrição

A **vitrina refrigerada de balcão profissional** da Ristoattrezzature é um equipamento de cozinha concebido para conservar durante muito tempo **produtos frescos e/ou cozinhados**.

O equipamento profissional da Ristoattrezzature tem a vantagem de possuir **quatro vidros com câmara dupla** para manter a temperatura interior constante e poupar na conta de eletricidade.

A **vitrina refrigerada de balcão profissional** é particularmente indicada para gastronomia, pastelaria, bares, lojas de frangos assados ou supermercados**. Fácil de instalar, este equipamento adapta-se mesmo aos espaços mais reduzidos.

Design e funcionamento

O design da nossa **vitrina refrigerada de balcão profissional** é extremamente prático e funcional. A estrutura é em plástico preto e possui vidros com câmara dupla nos quatro lados. O **vidro frontal é curvo** para expor da melhor forma os alimentos e a iluminação interior é LED. Desta forma, cada detalhe fica visível e realçado.

As portas traseiras, por sua vez, são deslizantes para garantir um acesso fácil e um fecho suave. **A refrigeração é ventilada**, um sistema que garante uma distribuição uniforme do frio no interior.

Além disso, a **temperatura de funcionamento** é fácil de ajustar **entre 0 °C e +12 °C**, graças à instalação de um ecrã digital. As **dimensões exteriores são de 88 x 56,8 x 68,6 h cm**, com uma **capacidade** total **de 160 litros** e **um peso de 66 kg**.

A alimentação é elétrica, com uma potência de **0,16 kW** e uma **tensão de 230 V**. São fornecidas 2 prateleiras internas revestidas a PVC, ajustáveis e removíveis, com as dimensões de **80 x 32 cm** e **80 x 35 cm**. Coloque no interior **produtos de pastelaria, sanduíches, torradas, sushi** e mantenha intactas as propriedades organolépticas dos alimentos.

Limpeza e manutenção

Para garantir um excelente desempenho e elevada qualidade da **vitrina refrigerada de balcão profissional** para restaurantes, é aconselhável efetuar uma **limpeza constante**.

Antes de prosseguir, é necessário esvaziar o interior, lavar as grelhas separadamente e, em seguida, proceder à limpeza da estrutura e dos vidros com **produtos naturais e uma esponja não abrasiva**. O **descongelamento automático** facilita esta operação e a instalação de um **condensador que não requer manutenção** garante a longevidade do seu equipamento.

Porque é o produto ideal para si

As dimensões compactas e a versatilidade fazem da **vitrina refrigerada de balcão profissional** para gastronomia um equipamento de cozinha profissional prático e vantajoso.

Com a aquisição de um único produto, poderá satisfazer as necessidades profissionais de diversas atividades. **Coloque-a facilmente num balcão ou numa mesa** e adapte-a às suas necessidades de linha e de espaço, instalando-a livremente.

Escolha a nossa vitrina para supermercados se quiser garantir um serviço prático e higiénico. **Segurança e estética** são as características que fazem da nossa vitrina um excelente equipamento profissional.

Se **quiser saber mais, consulte o catálogo online e leia a ficha técnica para obter mais detalhes**.

Dimensões

Dimensões da embalagem	935x620x720 mm
Dimensões exteriores	880x568x686 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade	160 Lt
Classe energética	B
Frequência	50 Hz
Gás refrigerante	R290
Peso com embalagem	70 kg
Peso líquido	66 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 (800 x 320 mm, 800 x 350 mm)