Bacalhau: 9838023331782

Vitrine aquecida de balcão 67,8 × 56,8 × 67 (altura) cm, com vidro reto nos 4 lados, capacidade de 120 litros, +30 +90 °C



Descrição

A **vitrina aquecida de balcão profissional** para fast food é um equipamento concebido para todos os estabelecimentos de restauração que pretendam manter os seus produtos alimentares quentes. **É particularmente indicada para delicatessens, churrascarias, fast food e restaurantes**.

Pode instalar facilmente a **vitrina aquecida de balcão profissional** da Ristoattrezzature e criar uma área de trabalho prática e funcional.

Ofereça aos seus clientes produtos saborosos e aromáticos com a nossa vitrina de balcão dedicada a pequenos e médios estabelecimentos. **Descubra todos os detalhes na ficha técnica**.

Design e funcionamento

O design da **vitrina aquecida de balcão profissional** para bares e churrascarias é simples e minimalista. A estrutura é em metal e aço inoxidável e possui vidros verticais nos quatro lados para expor da melhor forma os alimentos: desde pratos principais a doces. Os **vidros traseiros são deslizantes** para permitir um acesso fácil e **a iluminação interna é LED**.

As **dimensões exteriores da vitrina aquecida de balcão profissional para restaurantes** são de 67,8 x 56,8 x 67 (altura) cm, a capacidade total é de **120 litros** e a alimentação é elétrica, com uma tensão de 230 V e uma potência elétrica de 1,1 kW.

Na embalagem, inclui-se **3 práticas grelhas cromadas removíveis** para garantir a máxima higiene e uma melhor gestão do espaço interior.

Defina facilmente a **temperatura de funcionamento entre +30 e +90 °C** com o botão graduado instalado na parte traseira do aparelho.

Escolha o equipamento profissional ideal para o seu negócio e garanta um serviço sempre de excelência aos seus clientes.

Limpeza e manutenção

O design compacto e a facilidade de limpeza tornam a **vitrina aquecida de balcão profissional** para asseiros um elemento indispensável para qualquer setor da restauração.

Cuide do seu equipamento profissional, procedendo a uma limpeza constante de todas as suas partes, tanto internas como externas. Vejamos como.

Por segurança, antes de prosseguir, **lembre-se de desligar o equipamento**; em seguida, retire os alimentos e as grelhas do seu interior e comece a limpar a estrutura com:

- **uma esponja não abrasiva**
- **detergente suave**.

Siga o mesmo procedimento para a limpeza dos vidros.

Porque este é o produto ideal para si

A **vitrina aquecida de balcão profissional** para restaurantes foi concebida para oferecer um elevado desempenho num espaço reduzido. Mantenha quentes para os clientes sanduíches, tostas, pratos de massa e tartes e desperte o apetite deles com um dispositivo que destaque os seus produtos.

Uma estrutura **compacta, versátil e muito prática**, indispensável na cozinha. **A Ristoattrezzature apresenta no seu catálogo vários modelos** e tamanhos de vitrinas para expor da melhor forma os alimentos e agilizar o serviço. As grelhas internas ajustáveis e os pés reguláveis na base adaptam-se a todas as necessidades.

Escolha o tamanho ideal e acrescente funcionalidade ao seu restaurante.

Navegue pelo nosso catálogo online para saber mais.

Dimensões

Dimensões da embalagem	735x620x720 mm
Dimensões exteriores	678x568x670 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade	120 Lt
Frequência	50 Hz
Peso com embalagem	38 kg
Peso líquido	35 kg
Potência elétrica	1,1 kW
Temperatura de funcionamento	+30 +90 °C
Tensão	230 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	3 grelhas cromadas amovíveis e iluminação interior por LED.