Bacalhau: 10377235706669

Vitrine refrigerada de balcão 76,7 × 61,2 × 32,8 h cm, 8 gavetas 1/6, +2 +12 °C



Descrição

Expositor refrigerado de balcão para lojas de iogurte, bares e restaurantes da Ristoattrezzature, ideal para guardar **cremes, fruta, legumes e condimentos**.

Na configuração de série, inclui também **8 tabuleiros GN 1/6 para manter os seus pratos sempre frescos**. **Montado num móvel ou numa bancada de trabalho**, o expositor constitui um apoio valioso tanto para a preparação dos pratos como para o atendimento ao cliente.

A sua versatilidade e peso reduzido tornam-no fácil de instalar e deslocar.

Design e funcionamento

O expositor refrigerado de balcão possui uma estrutura totalmente em aço inoxidável de elevada qualidade e resistência, perfeita para garantir profissionalismo e higiene. O **vidro superior**, que protege os ingredientes de qualquer contaminação, **tem um design curvo** e, graças às molas que regulam a sua abertura, é fácil de levantar e fechar automaticamente.

Os cantos curvos e as superfícies em aço facilitam a limpeza do equipamento, que fica assim sempre pronto a utilizar e com um desempenho perfeito. A **refrigeração é estática**, com uma **temperatura de funcionamento positiva** que pode ser regulada num intervalo entre **+2 °C e +12 °C**. O **termóstato digital** está localizado na parte inferior do expositor e a temperatura está sempre visível e pode ser monitorizada através do ecrã situado na parte frontal.

Quanto às dimensões, este **expositor refrigerado de balcão mede externamente 76,7 x 61,2 x 32,8 h** cm, com dimensões totais da embalagem de 84 x 69 x 39 h cm. A capacidade é de **67 litros**, o que é considerável se tivermos em conta que as suas dimensões são reduzidas e práticas.

A alimentação é elétrica, com **classe climática 4** e **classe energética D**. O **gás refrigerante utilizado para o arrefecimento é o R290**

Limpeza e manutenção

Graças ao **descongelamento automático**, as operações de limpeza do expositor são facilitadas. O **sistema No Frost é um mecanismo que efetua regularmente o descongelamento do evaporador**. Desta forma, **não terá de desligar o seu expositor refrigerado de balcão para o descongelar**. **A eficiência do produto também será melhorada** graças à ausência de camadas isolantes nos elementos térmicos. Acima de tudo, graças a esta função, não correrá o risco de encontrar gelo depositado nos alimentos e terá um **maior controlo dos odores**.

O aço inoxidável de alta qualidade de que é composto este expositor refrigerado para restauração **garante a máxima limpeza e higiene**; basta limpá-lo regularmente com um detergente não agressivo e **evitar qualquer tipo de ácido** que possa danificar as suas superfícies. **Basta um pano seco para secar** todas as suas partes e voltar a montá-lo.

Porque é o produto ideal para si

Prático de instalar e de dimensões compactas, este **expositor refrigerado de balcão** é ideal para todos os setores da restauração que precisam de controlar a temperatura dos alimentos, tanto na cozinha como na sala de jantar.

Perfeito como porta-condimentos e porta-molhos, este produto pode ser colocado em qualquer ambiente de trabalho, bastando instalá-lo sobre uma superfície plana. Os pés metálicos garantem a aderência adequada e a máxima estabilidade.

Compre-o online e receba-o **já completo com as suas 8 bandejas GN 1/6**; garantirá-lhe **a máxima eficiência, robustez e consumo reduzido**.

O **gás refrigerante R290** garante, de facto, um bom desempenho energético e respeito pelo ambiente, graças à sua **origem 100% natural**.

Dimensões

Dimensões da embalagem	850x850x550 mm
Dimensões exteriores	767x612x328 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade	67 Lt
Classe climática	4
Classe energética	D
Descongelamento	automático
Gás refrigerante	R290
Peso com embalagem	40 kg
Peso líquido	35 kg
Refrigeração	estático
Temperatura de funcionamento	+2 +12 °C

Equipamento de série

Incluído na embalagem	8 tabuleiros GN 1/6