Bacalhau: 4047

Bancada refrigerada tipo «drop-in» para pastelaria e padaria 142×80×135h cm



Descrição

A **vitrina refrigerada ultrapanorâmica** da Ristoattrezzature, fabricada em **aço inoxidável AISI 304** com revestimento em **Corian** branco, frente em vidro lacado a branco e portas traseiras deslizantes em plexiglass, é uma vitrina concebida para satisfazer as necessidades de bares, pastelarias, pizzarias, supermercados, snack-bares, sushi-bares, self-services e todos aqueles estabelecimentos que precisam de servir aos seus clientes produtos gastronómicos frios, tais como sanduíches, pastéis recheados, piadinas, fatias de pizza, pãezinhos, saladas prontas, doces, bolos, sushi e muito mais.

O **balcão embutido, com bancada de exposição** e prateleira superior, está equipado com iluminação interna LED para realçar a ampla variedade de propostas culinárias que deseja oferecer aos seus clientes e mede, no total, 142 cm. A temperatura de serviço é regulável entre +2 e +8 °C (gás refrigerante 404a), através de um termóstato digital: isto permite-lhe manter um ambiente de conservação dos alimentos homogéneo e seguro. Além disso, pode solicitar na nossa loja online a versão quente/seca do equipamento, bem como uma frente de cor diferente ou intercambiável, como opção adicional para este artigo de design versátil e totalmente personalizável.

O que significa «Drop-in»?

O **Drop-In refrigerado** é uma cuba de exposição embutida, concebida para acomodar várias bandejas destinadas à melhor exposição e conservação dos produtos para venda. Esta nova forma de configurar o balcão refrigerado surge da necessidade de ter o produto à mesma altura da bancada de trabalho: isto permite uma visibilidade perfeita dos alimentos e, ao mesmo tempo, otimiza os tempos de serviço e limpeza.

Posição em funcionamento do balcão refrigerado

Antes de colocar o equipamento em funcionamento, após a entrega, sugerimos que o mantenha desligado durante pelo menos 6 horas, ligue-o e aguarde até que atinja a temperatura desejada; só depois deve colocar os alimentos no seu interior.

O que é o Corian?

O **Corian** é um material compósito avançado, composto por trihidrato de alumínio e resina, enriquecido com pigmentos coloridos. É sólido e resistente ao calor e aos impactos, mas, ao mesmo tempo, extremamente dúctil: pode ser esculpido, fresado ou trabalhado como a madeira.

Principais características

- Não absorvente: não absorve líquidos, pelo que pode ser facilmente limpo com um pano húmido, uma esponja e um detergente suave
- Ecológico e higiénico: é um material não poroso. É compacto em toda a sua espessura e pode ser instalado com juntas imperceptíveis, o que torna a superfície absolutamente higiénica. O Corian é, portanto, adequado para utilização na cozinha e em contacto com alimentos
- Recuperável: as superfícies podem ser renovadas e devolvidas ao seu aspeto original com um detergente abrasivo suave comum e uma esponja abrasiva
- Atóxico: é um material inerte e atóxico. Quando exposto a temperaturas normais, não liberta gases
- Juntas imperceptíveis: oferece a possibilidade de realizar colagens invisíveis e superfícies contínuas com juntas imperceptíveis, o que se traduz em possibilidades de design praticamente infinitas. Os balcões particularmente longos ou em ângulo, por exemplo, podem ser fabricados numa única peça
- Termoformável: pode ser fabricado com superfícies curvas

O que significa refrigerar?

A **refrigeração** é um método de conservação de alimentos que consiste em manter os produtos a baixa temperatura, sem congelar a água presente no interior dos alimentos. Para tal, os alimentos são mantidos a uma temperatura que varia entre os 0 °C e os 10 °C. Para além da temperatura, é necessário ter também em conta o ambiente de conservação e, em particular, a humidade: um ambiente inadequado pode provocar consequências indesejáveis, tais como: perda das características do produto, desenvolvimento de microrganismos nocivos, murchamento ou escurecimento. Manter os espaços dos eletrodomésticos

perfeitamente limpos garantirá uma circulação correta do ar no interior das câmaras ou paredes, essencial para que os aparelhos funcionem corretamente.

Dimensões

Altura da prateleira	250 mm
Altura do plano de exposição	950 mm
Dimensões da embalagem	1500x900x1500 mm
Dimensões exteriores	1420x800x1350 mm
Espessura da prateleira	380 mm
Plano de exposição	1250x550 mm
Profundidade da prateleira	250 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Gás refrigerante	R404A
Peso com embalagem	200 kg
Peso líquido	190 kg
Potência do compressor	1/2 hp
Potência elétrica	0,7 kW
Temperatura de funcionamento	+2 +8 °C
Tensão	230 V