**Bacalhau: 4529**

# Bancada refrigerada tipo «drop-in» para pastelaria e padaria 108×80×135h cm



## Descrição

O **balcão refrigerado profissional «drop-in»** é um elemento de mobiliário indispensável para manter constante a temperatura dos seus alimentos e garantir a máxima visibilidade dos produtos. Um **equipamento prático e funcional**: ideal para pastelarias, bares, self-service e **para todos os setores da gastronomia**.

**A estrutura em aço inoxidável e o revestimento em Corian branco** garantem a qualidade e a durabilidade do produto. Fabricado de acordo com os mais elevados padrões de qualidade, o balcão refrigerado garante uma boa capacidade de armazenamento e um baixo consumo energético.

**Opte pela qualidade e profissionalismo dos produtos da Ristoattrezzature e garanta um desempenho sempre ao mais alto nível**.

Design e funcionamento

O **balcão refrigerado profissional «drop-in»** para a gastronomia caracteriza-se por linhas essenciais e um design técnico que se adaptam bem a todas as necessidades de espaço e estilo. As suas dimensões exteriores são de **108x80x135h cm** e a superfície de exposição mede **108x80 cm**.

**A estrutura é** inteiramente fabricada **em aço inoxidável AISI 304**, enquanto o **revestimento exterior** é em **Corian branco**. Um material compósito compacto e resistente tanto a impactos como ao calor. **Higiénico, atóxico e ecológico**.

O **balcão refrigerado profissional «drop-in»** é composto, além disso, por uma **frente em plexiglass e por portas deslizantes traseiras, também em plexiglass**. O design resulta de uma necessidade específica: a de expor e conservar o produto da melhor forma possível. O balcão refrigerado, de facto, está preparado para acomodar várias bandejas no seu interior e **otimizar tempos e espaços de trabalho**.

O balcão «drop-in» está equipado com **iluminação interna LED** para oferecer aos clientes a melhor exposição dos alimentos e, a quem o utiliza, um controlo adequado. O **prático ecrã digital**, situado na parte frontal da vitrina de exposição, permite manter sempre sob controlo a temperatura de funcionamento, que varia entre **+2 °C e +8 °C**.

Limpeza e manutenção

A limpeza do nosso **balcão refrigerado profissional tipo «drop-in»** para bares e pastelarias é fundamental. **Siga alguns passos simples para proceder da melhor forma**. Em primeiro lugar, é necessário esvaziar o balcão refrigerado de todos os alimentos que contém e, em seguida, desmontar quaisquer peças laváveis. Proceda com:

- um**pano macio**;
- **água morna**;
- **sabão neutro**.

**Seque com um pano de microfibra** e pode voltar a utilizar o equipamento. Desta forma, garantirá que o equipamento se mantém sempre como novo e eficiente.

Porque é o produto ideal para si

O **balcão refrigerado profissional tipo «drop-in»** é fundamental para a correta conservação dos alimentos e para a sua exposição ideal.

Uma das razões pelas quais o seu estabelecimento não pode prescindir do **balcão «drop-in»** é a sua **capacidade de otimizar os espaços**, proporcionando uma série de compartimentos úteis. Uma organização muito útil em **bares, pizzarias, sanduicherias e muito mais**.

Ao adquirir este equipamento profissional, poderá garantir:

- **conforto no trabalho**
- **alto desempenho**
- **consumo reduzido**.
- **design elegante**

Decida completar a sua área de trabalho com os acessórios disponíveis na nossa loja online. **Descubra todos os detalhes na ficha técnica**.

**Dimensões**

| | |
|---|---|
| Altura da prateleira | 250 mm |
| Altura do plano de exposição | 950 mm |
| Dimensões da embalagem | 1150x850x1500 mm |
| Dimensões exteriores | 1080x800x1350 mm |
| Espessura da prateleira | 380 mm |
| Plano de exposição | 970x540 mm |
| Profundidade da prateleira | 250 mm |

**Ficha técnica**

| | |
|---|---|
| Alimentação | Elétrico |
| Gás refrigerante | R404A |
| Peso com embalagem | 150 kg |
| Peso líquido | 140 kg |
| Potência do compressor | 1/2 hp |
| Potência elétrica | 0,77 kW |
| Temperatura de funcionamento | +2 +8 °C |
| Tensão | 230 V |