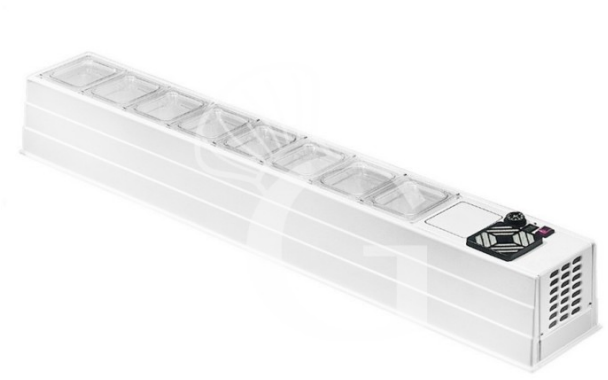


Refrigeratore da Banco +2/+10°C - L 1720 mm x P 230 mm x H 220 mm

MODELLO: MINIMUM

Dimensioni esterne
L 1720 x P 230 x H 220 mm

651,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 1720 mm x P 230 mm x H 220 mm
Potenza	130 W
Peso netto	20/30 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura	+2° C/ +10° C
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Struttura esterna	ABS Termoformato
Refrigerazione	Statica
Controllo temperatura	Elettronico
Materiale di costruzione	ABS
Refrigeratore	Per ingredienti
Normative	CE disponibile

Descrizione

Refrigeratore da banco L 1720 mm x P 230 mm x H 220 mm, predisposto per 1 bacinella GN1/3 H 150 mm, 2 bacinelle GN 1/6 H 150 mm OPPURE 8 bacinelle GN 1/6 h 150 mm OPPURE 2 bacinelle GN 1/3 H 150 mm, 4 bacinelle GN 1/6 h 150 mm.

Il refrigeratore da banco è ideale per la conservazione di: ingredienti per la pizza, insalate e verdure, condimenti e salse, salumi e formaggi, antipasti misti e buffet freddi, frutta e macedonia, guarnizioni per gelato.

Trova quindi il suo utilizzo ottimale in: pizzerie e ristoranti, hotel e pensioni, bar e caffetterie, kebab e paninoteche, piadinerie e bruschetterie, creperie, panetterie e pasticcerie, gelaterie e yogurterie.

Ha **struttura realizzata in ABS Termoformato bianco**, un materiale plastico ad alta resistenza che permette di avere macchine più leggere, con bordi arrotondati e superfici antiriflettenti.

La **temperatura** d'esercizio è **positiva,** sfrutta un range di **+2°C/+10°C e può essere regolata tramite termostato elettronico.**

La **refrigerazione** è **statica** con **gas refrigerante R600**.

Il refrigeratore da banco è predisposto per le seguenti **combinazioni di bacinelle in POLICARBONATO o ACCIAIO INOX:**

- 1 bacinella GN 1/3 H 150 mm, 2 bacinelle GN 1/6 H 150 mm (capacità totale 15 Litri)

oppure

- 8 bacinelle GN 1/6 H 150 mm (capacità totale 18 Litri)

oppure

- 2 bacinelle GN 1/3 H 150 mm, 4 bacinelle da 1/6 h 150 mm (capacità totale 20 Litri)

Bacinelle e coperchi esclusi. Le combinazioni con le bacinelle da 1/6 e da 1/9 richiedono l'acquisto di supporti. Contattare l'ufficio commerciale per info.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA