



Refrigeratore Da Banco +2/+10°C - L 2080 mm x P 410 mm x H 220 mm

MODELLO: MAXIMO

Dimensioni esterne

L 2080 x P 410 x H 220 mm

771,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 2080 mm x P 410 mm x H 220 mm
Potenza	180 W
Peso netto	30/40 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura	+2° C/ +10° C
Temperatura (+/-)	Positiva

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Struttura esterna	In ABS
Refrigerazione	Statica
Controllo temperatura	Elettronico
Materiale di costruzione	ABS
Refrigeratore	Per ingredienti

Descrizione

Refrigeratore da banco L 2080 mm x P 410 mm x H 220 mm, predisposto per bacinelle GN1/2, GN1/3, GN1/4, GN1/6, GN1/9.

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**, 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:**

- 3 bacinelle GN 1/3 H 150 mm, 10 bacinelle GN 1/6 H 150 mm, 6 bacinelle GN 1/9 h 100 mm (capacità totale 43 Litri)

oppure

- 20 bacinelle GN 1/6 h 150 mm (capacità 46 Litri)

oppure

- 1 bacinella GN 1/2 H 150 mm, 2 bacinelle GN 1/3 h 150 mm, 2 bacinelle GN 1/4 h 150 mm, 8 bacinelle GN 1/6 h 150 mm, 3 bacinelle GN 1/9 H 100 mm (capacità 48 Litri)

oppure

- 5 bacinelle GN 1/3 h 150 mm, 10 bacinelle GN 1/6 mm h 150 mm (capacità 50 Litri)

oppure

- 2 bacinelle GN 1/2 h 150 mm, 2 bacinelle GN 1/3 h 150 mm, 10 bacinelle GN 1/6 (capacità 52 Litri)

oppure

- 4 bacinelle GN 1/2 h 150 mm, 4 bacinelle GN 1/3 h 150 mm (capacità 58 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