



## Vetrinetta refrigerata per pizzeria con coperchio in acciaio inox L 1800 mm per 9 bacinelle GN1/4

**MODELLO: G-VRX1800-330SS**

### Dimensioni esterne

L 1800 x P 335 x H 285/557 mm

**438,00 € + IVA**

 **Disponibile a magazzino**



|                                          |                               |
|------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Dimensioni esterne</b>                | L 1800 x P 335 x H 285/557 mm |
| <b>Lunghezza vetrinetta</b>              | 1800 mm                       |
| <b>Potenza</b>                           | 145 W                         |
| <b>Voltaggio</b>                         | Monofase - 230 V              |
| <b>Temperatura</b>                       | +2°C/+8°C                     |
| <b>Gas refrigerante</b>                  | R600a                         |
| <b>Spessore isolamento</b>               | 45 mm                         |
| <b>Max temperatura/ Umidità ambiente</b> | +35°C / 50%HR                 |
| <b>Numero bacinelle</b>                  | 9 bacinelle GN 1/4            |
| <b>Quantità di gas</b>                   | 42 gr                         |

|                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| <b>Temperatura ( +/- )</b>      | Positiva                |
| <b>Disponibilità</b>            | Disponibile a Magazzino |
| <b>Struttura esterna</b>        | In acciaio ino x        |
| <b>Refrigerazione</b>           | Statica                 |
| <b>Controllo temperatura</b>    | Elettronico             |
| <b>Unità refrigerante</b>       | Non tropicalizzata      |
| <b>Predisposizione</b>          | Bacinelle GN1/4         |
| <b>Motore</b>                   | a destra                |
| <b>Materiale di costruzione</b> | Acciaio INO x           |

### Descrizione

**Vetrinetta refrigerata per pizzeria con coperchio L 1800 mm per 9 bacinelle GN1/4.**

Le vetrine porta bacinelle sono ideali per la conservazione dei contenitori per gli ingredienti che servono a preparare e farcire la pizza.

Ha **struttura interna ed esterna** interamente in **acciaio INOX**. Il **coperchio si apre a ribalta e può essere bloccato** in posizione aperta durante le preparazioni, per poi essere richiuso al termine, preservando così la freschezza degli ingredienti.

La **temperatura** d'esercizio è **positiva** e sfrutta un range di **+2°C/+8°C** e può essere facilmente controllata grazie a un **termometro digitale** posto sul lato destro della vetrinetta.

La refrigerazione è statica con gas refrigerante R600a.

La vetrinetta è adatta a contenere 9 **bacinelle** gastronorm in INOX o in policarbonato **GN1/4**.

Bacinelle e coperchi esclusi.

Imballo in cassa di legno incluso nel prezzo.

Attenzione: la vetrinetta non deve essere appoggiata con lo schienale direttamente al muro, in quanto questa operazione ostruisce le prese d'aria posteriori che servono alla circolazione dell'aria stessa e di conseguenza al suo raffreddamento. Il vano tecnico, pertanto, non verrà adeguatamente raffreddato e entrerà sempre in funzione la protezione termica del compressore. A lungo andare la vetrinetta si danneggerà fino a non funzionare più.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA