

Kit Stoccaggio professionale per Ristorante – Armadio Refrigerato 650 L, Scaffale Inox 4 ripiani e Abbattitore digitale 5 Teglie

MODELLO: STOCCAGGIO

Dimensioni esterne

L 740 x P 830 x H 2010 mm

3.068,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 740 x P 830 x H 2010 mm
Dimensioni interne	L 620 x P 700 x H 1400 mm
Potenza	0,3 KW
Peso netto	134 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	-2 °C/+8°C
Gas refrigerante	R290
Spessore isolamento	60 mm
Numero porte	1
Capacità frigo	650 LT
Max temperatura/ Umidità ambiente	+32°C / 55% HR
Classe energetica	E
Quantità di gas	130 gr

Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	3 griglie plastificate GN2/1, 3 coppie di guide
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Reversibile
Unità refrigerante	Non tropicalizzata
Struttura frigorifero	in acciaio ino x
Tipologia armadio refrigerato	Standard
Motore	a bordo
Normative	CE disponibile

Descrizione

Kit Conservazione e Stoccaggio Professionale per Ristorante – Armadio Refrigerato 650 Litri, Scaffale Inox 4 Ripiani e Abbattitore Digitale 5 Teglie

Organizza al meglio la tua cucina con il **Kit Conservazione e Stoccaggio Professionale per Ristorante**, una soluzione completa pensata per migliorare la gestione delle materie prime, la conservazione degli alimenti e l'organizzazione degli spazi di lavoro.

Il kit comprende tre attrezzature fondamentali per ristoranti, gastronomie, mense, hotel, pasticcerie e laboratori alimentari: un armadio refrigerato positivo ventilato da 650 litri, uno scaffale in acciaio inox a 4 ripiani e un abbattitore di temperatura digitale professionale con capacità di 5 teglie.

Una combinazione studiata per accompagnare le diverse fasi del lavoro in cucina, dallo stoccaggio degli ingredienti alla conservazione refrigerata, fino al rapido raffreddamento e al congelamento delle preparazioni.

Armadio refrigerato positivo ventilato da 650 litri

L'armadio refrigerato professionale è progettato per conservare ingredienti, alimenti freschi e preparazioni in un ambiente a temperatura controllata. La capacità di 650 litri e la refrigerazione ventilata lo rendono ideale per le esigenze quotidiane di ristoranti, gastronomie e cucine professionali.

La temperatura regolabile da -2 °C a +8 °C permette di adattare il funzionamento alle necessità di conservazione degli alimenti. La struttura interna ed esterna in acciaio inox, il termostato digitale e lo sbrinamento automatico contribuiscono alla praticità di utilizzo e manutenzione.

Caratteristiche principali:

- Capacità: 650 litri
- Refrigerazione ventilata
- Temperatura: da -2 °C a +8 °C
- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Controllo digitale della temperatura
- Sbrinamento automatico
- Alimentazione monofase: 230 V
- Potenza: 0,3 kW
- Dimensioni esterne: 740 × 830 × 2010 mm
- Dotazione: 3 griglie plastificate GN 2/1 e 3 coppie di guide

Scaffale professionale in acciaio inox a 4 ripiani

Lo scaffale in acciaio inox è la soluzione ideale per organizzare utensili, contenitori, ingredienti confezionati e materiali utilizzati durante le attività quotidiane. Grazie ai quattro ripiani regolabili in altezza, permette di sfruttare lo spazio verticale e personalizzare la disposizione in base alle proprie esigenze.

Realizzato in acciaio inox AISI 430, offre superfici pratiche da pulire e una struttura adatta agli ambienti professionali. È indicato per cucine, dispense, magazzini alimentari e aree di stoccaggio.

Caratteristiche principali:

- Numero di ripiani: 4
- Materiale: acciaio inox AISI 430
- Ripiani regolabili in altezza
- Lunghezza: 1200 mm
- Profondità: 500 mm
- Altezza: 2000 mm
- Peso netto: 25,76 kg

- Fornito da assemblare

Abbattitore digitale professionale da 5 teglie

L'abbattitore di temperatura digitale è un'attrezzatura indispensabile per le cucine professionali che preparano alimenti in anticipo e necessitano di gestire rapidamente il raffreddamento o il congelamento.

Il modello incluso nel kit dispone di un display touch screen, una sonda al cuore e una struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304. La capacità di 5 teglie consente di lavorare con contenitori GN 1/1 oppure teglie da 600 × 400 mm, offrendo versatilità per diverse preparazioni gastronomiche.

L'abbattimento rapido della temperatura aiuta a preservare la qualità degli alimenti e, se inserito in procedure corrette di igiene, raffreddamento e conservazione, contribuisce alla gestione della sicurezza alimentare. La funzione di surgelazione consente inoltre di preparare prodotti destinati alla conservazione a temperature negative.

Caratteristiche principali:

- Capacità: 5 teglie GN 1/1 oppure 600 × 400 mm
- Abbattimento: da +90 °C a +3 °C, fino a 15 kg per ciclo dichiarato
- Surgelazione: da +90 °C a -18 °C, fino a 12 kg per ciclo dichiarato
- Display touch screen digitale
- Sonda al cuore inclusa
- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Sbrinamento automatico
- Ruote montate
- Alimentazione monofase: 230 V
- Potenza: 0,63 kW
- Dimensioni esterne: 820 × 860 × 865 mm

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l’aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto