



## 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**

 **Disponibile a magazzino**



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

|                                                   |                                                    |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Quantità di gas</b>                            | 130 gr                                             |
| <b>Temperatura ( +/- )</b>                        | Positiva                                           |
| <b>Disponibilità</b>                              | Disponibile a Magazzino                            |
| <b>Dotazione di serie</b>                         | 3 griglie plastificate GN2/1,<br>3 coppie di guide |
| <b>Cavo di collegamento alla rete</b>             | Cavo e presa inclusi                               |
| <b>Refrigerazione</b>                             | Ventilata                                          |
| <b>Materiale di costruzione struttura interna</b> | In acciaio ino x                                   |
| <b>Tipologia porta</b>                            | Porta cieca                                        |
| <b>Porta</b>                                      | Reversibile                                        |
| <b>Unità refrigerante</b>                         | Non tropicalizzata                                 |
| <b>Struttura frigorifero</b>                      | in acciaio ino x                                   |
| <b>Tipologia armadio refrigerato</b>              | Standard                                           |
| <b>Motore</b>                                     | a bordo                                            |
| <b>Normative</b>                                  | CE                                                 |

## 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