

Kit Banco Espositivo Refrigerato per Gastronomia con 8 Bacinelle da GN1/2 e 6 da GN1/6 in acciaio inox

MODELLO: KIT ESPOSIZIONE

Dimensioni esterne

Banco: L 1580 x P 940 x H 1200 Bacinella GN1/2: 323 x P 265 x H 105 Bacinella GN1/6: L 176 x P 162 x H 65 mm

1.581,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	Banco: L 1580 x P 940 x H 1200 mm Bacinella GN1/2: 323 x P 265 x H 105 mm Bacinella GN1/6: L 176 x P 162 x H 65 mm
Lunghezza vetrina espositiva	1580 mm
Profondità vetrina espositiva	940 mm
Altezza vetrina espositiva	1200 mm
Potenza	430 W
Peso netto	158 Kg
Alimentazione	220 V - Hz
Temperatura	0°C / +5°C
Gas refrigerante	R290
Peso lordo	255 Kg

Capacità (dm3)	290 dm3
Area ripiani (m2)	1,06 m2
Temperatura (+/-)	Positiva
Consumo annuo Kwh	1898
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 Ripiano interno intermedio, sportelli in ple x iglass scorrevoli, luce LED, camera interna, cavo+presa, vetro anticondensa, 4 piedini 4 ruote
Refrigerazione	Ventilata
Stato articolo	A destinazione arriva montato
Normative	CE disponibile

Descrizione

Kit Banco Espositivo Refrigerato per Gastronomia con 14 Bacinelle GN in

Acciaio Inox e Policarbonato

Organizza e valorizza al meglio i tuoi alimenti con il **kit banco espositivo refrigerato per gastronomia**, una soluzione professionale pensata per gastronomie, supermercati, macellerie, salumerie, bar e attività di ristorazione che desiderano esporre i propri prodotti in modo ordinato, elegante e funzionale.

Il kit comprende un **banco espositivo refrigerato ventilato con vetro dritto, ripiano intermedio e lunghezza di 1580 mm**, completo di 8 bacinelle in acciaio inox GN 1/2 e 6 bacinelle GN 1/6, per organizzare ingredienti e preparazioni in base alle esigenze del proprio locale.

Il banco refrigerato è progettato per valorizzare una vasta gamma di alimenti freschi, tra cui salumi, formaggi, preparazioni gastronomiche, verdure, antipasti e altri prodotti da banco. La refrigerazione ventilata con temperatura di esercizio da 0 °C a +5 °C favorisce una distribuzione uniforme del freddo, contribuendo a mantenere gli alimenti nelle condizioni di conservazione previste per l'apparecchiatura.

Il **vetro frontale dritto e il ripiano intermedio** contribuiscono a creare un'esposizione professionale e ben organizzata, facilitando la visibilità dei prodotti e rendendo il banco adatto agli ambienti di vendita in cui presentazione e praticità sono fondamentali.

A completare la dotazione trovi 8 bacinelle in acciaio inox GN 1/2, robuste e pratiche per l'utilizzo professionale, e 6 bacinelle GN 1/6 in policarbonato, ideali per suddividere ingredienti, condimenti e piccole preparazioni. I diversi formati Gastronorm permettono di organizzare il lavoro in modo flessibile, mantenendo ogni prodotto facilmente accessibile.

Un unico kit completo per allestire il tuo spazio espositivo gastronomico, combinando refrigerazione professionale, presentazione curata e organizzazione efficiente degli alimenti.

Cosa comprende il kit

- **1 banco espositivo refrigerato ventilato** con vetro dritto e ripiano intermedio, lunghezza 1580 mm.
- **8 bacinelle in acciaio inox GN 1/2**, altezza indicativa 100 mm.
- **6 bacinelle GN 1/6 in policarbonato**, dimensioni 176 × 162 × 65 mm.

Vantaggi del kit

- **Esposizione professionale:** valorizza i prodotti gastronomici grazie al banco con vetro dritto e ripiano intermedio.
- **Refrigerazione ventilata:** temperatura di esercizio dichiarata da 0 °C a +5 °C.
- **Organizzazione flessibile:** due formati di bacinelle Gastronorm per separare ingredienti e preparazioni.
- **Materiali pratici per il lavoro quotidiano:** bacinelle GN 1/2 in acciaio inox e GN 1/6 in policarbonato.
- **Soluzione completa:** banco e contenitori inclusi in un unico kit, per semplificare l'allestimento del reparto gastronomia.

Ideale per

Il kit banco espositivo refrigerato è indicato per:

- Gastronomie e rosticcerie
- Supermercati e minimarket
- Macellerie e salumerie

- Bar, tavole fredde e tavole calde
- Ristoranti e attività di catering
- Negozi di alimentari e reparti gastronomia

Scegli questo kit professionale per migliorare l'organizzazione del banco, valorizzare le tue preparazioni e offrire ai clienti un'esposizione ordinata e invitante.