

Kit Conservazione Dolci per Pasticceria – Armadio Refrigerato 700 LT, Abbattitore Digitale 5 Teglie e Vetrina Refrigerata 100 LT

MODELLO: KIT CONSERVAZIONE DOLCI

Dimensioni esterne

Frigo: L 780 x P 990 x H 2080/2110
Abbattitore: L 820 x P 860 x H 865 Vetrina: L 480 x P 480 x H 1030 mm

5.155,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	Frigo: L 780 x P 990 x H 2080/2110 mm Abbattitore: L 820 x P 860 x H 865 mm Vetrina: L 480 x P 480 x H 1030 mm
Dimensioni interne	L 680 mm x P 865 mm x H 1550 mm
Potenza	0,22 KW
Peso netto	Frigo: 128 Kg Abbattitore: 110 Kg Vetrina: 50 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	220 -240 V - 50 Hz
Temperatura	0°/ +8° C
Gas refrigerante	R290
Spessore isolamento	60 mm
Numero porte	1
Capacità frigo	700 LT
Categoria litraggio	700 litri
Max temperatura/ Umidità ambiente	+40°C / 40% HR

Quantità di gas	110 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Dotazione di serie	serratura con chiave, luce a led interna, 10 coppie di guide
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Reversibile
Controllo temperatura	tramite termostato digitale
Unità refrigerante	Tropicalizzata
Struttura frigorifero	in acciaio ino x
Tipologia armadio refrigerato	Standard
Motore	a bordo
Normative	CE disponibile

Classe energetica	C

Descrizione

Kit Conservazione per Pasticceria con Armadio Refrigerato 700 LT, Abbattitore Digitale 5 Teglie e Vetrina Refrigerata 100 LT

Organizza al meglio il lavoro del tuo laboratorio con il **Kit Conservazione Dolci per Pasticceria**, una soluzione professionale completa progettata per raffreddare, conservare ed esporre prodotti di pasticceria, dessert e preparazioni dolciarie. Il kit comprende tre attrezzature indispensabili per gestire in modo efficiente ogni fase della lavorazione: un **armadio refrigerato ventilato da 700 litri**, un **abbattitore digitale in acciaio inox da 5 teglie** e una **vetrina refrigerata ventilata da 100 litri**.

Una combinazione ideale per pasticcerie, laboratori artigianali, bar, caffetterie e attività di ristorazione che desiderano attrezzature professionali affidabili per la gestione della catena del freddo.

Cosa comprende il Kit Conservazione Dolci

1. Armadio Refrigerato Ventilato 0°C/+8°C – Capacità 700 Litri

L'armadio refrigerato GA800CTN professionale da 700 litri è progettato per conservare ingredienti, impasti, creme, semilavorati e prodotti di pasticceria a temperatura controllata. Il sistema di refrigerazione ventilata assicura una distribuzione omogenea del freddo all'interno della cella, mantenendo una temperatura regolabile da 0°C a +8°C.

La struttura in acciaio inox, l'interno facilmente igienizzabile e il controllo elettronico digitale lo rendono particolarmente indicato per un utilizzo intensivo nei laboratori professionali.

Caratteristiche principali:

- Capacità: 700 litri.
- Temperatura di esercizio: 0°C/+8°C.
- Refrigerazione ventilata.
- Struttura interna ed esterna in acciaio inox.
- Controllo della temperatura tramite termostato digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Isolamento da 60 mm.
- 10 coppie di guide per griglie 60x80 cm.
- Porta reversibile con serratura.
- Illuminazione interna a LED.
- Alimentazione monofase 230 V.

2. Abbattitore Digitale in Acciaio Inox – 5 Teglie GN 1/1 o 600x400 mm

L'abbattitore BERING05E digitale professionale è uno strumento fondamentale per il laboratorio di pasticceria, perché permette di raffreddare rapidamente le preparazioni appena realizzate e di gestire i cicli di abbattimento positivo e negativo.

Dotato di display touch screen, sonda al cuore e struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304, consente di lavorare con precisione e praticità. La capacità di 5 teglie, compatibili con formato GN 1/1 oppure 600x400 mm, offre una soluzione versatile per diverse tipologie di lavorazioni dolciarie.

Le ruote già montate facilitano gli spostamenti all'interno del laboratorio, mentre la struttura robusta è studiata per un utilizzo professionale.

Caratteristiche principali:

- Capacità: 5 teglie/griglie GN 1/1 oppure 600x400 mm.
- Abbattimento positivo: 15 kg da +90°C a +3°C.
- Surgelazione: 12 kg da +90°C a -18°C.
- Display digitale touch screen.
- Sonda al cuore.
- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerante R290.
- Sbrinamento automatico.
- Ruote già montate e 4 piedini in dotazione.
- Vaschetta raccogli condensa.
- Alimentazione monofase 230 V.

3. Vetrina Pasticceria Refrigerata Ventilata – 100 Litri

Completa il tuo laboratorio con una vetrina refrigerata professionale ES100ETR da 100 litri, ideale per esporre dolci, monoporzioni, dessert, torte e specialità di pasticceria mantenendoli alla temperatura di conservazione desiderata.

Il design elegante con struttura in acciaio e vetro permette di valorizzare i prodotti esposti, rendendoli immediatamente visibili alla clientela. La refrigerazione ventilata mantiene una temperatura positiva regolabile da +2°C a +8°C, mentre il termostato digitale consente un controllo semplice e preciso.

I tre ripiani in vetro regolabili in altezza e l'illuminazione interna a LED valorizzano ulteriormente l'esposizione dei prodotti.

Caratteristiche principali:

- Capacità: 100 litri.
- Temperatura: +2°C/+8°C.
- Refrigerazione ventilata.
- Struttura esterna in acciaio e vetro.

- Tre ripiani in vetro regolabili in altezza.
- Illuminazione interna a LED.
- Controllo della temperatura con termostato digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Alimentazione monofase 230 V.
- Dimensioni compatte: 480 x 480 x 1030 mm.