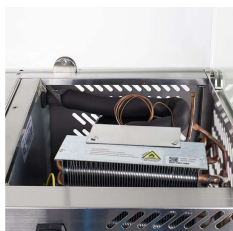


VITRINA REFRIGERADA PARA INGREDIENTES PARA 3 GN 1/3 + 1 GN 1/2 - LONGITUD 120 CM

SKU: PF12038



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

VITRINA REFRIGERADA PARA INGREDIENTES CON CAPACIDAD PARA 3 GN 1/3 + 1 GN 1/2 - LONGITUD 1200 MM

La vitrina refrigerada para ingredientes es adecuada para pizzerías y restaurantes que necesitan tener todos los ingredientes para rellenar las pizzas en recipientes de fácil y rápido acceso.

Tiene una estructura interna y externa totalmente de **acero inoxidable** y vidrios de protección; por lo tanto, también es adecuada para una posible exposición en la sala gracias a su diseño elegante y esencial.

La temperatura de funcionamiento es positiva **de +2°C a +8°C** y se puede controlar mediante un termómetro digital.

La vitrina es adecuada para contener **3 recipientes GN1/3 + 1 GN 1/2** con altura máxima de 15 cm.

El gas refrigerante utilizado es **R600a**.

La refrigeración es estática.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Kit vidrios
- Separadores de acero inoxidable

Los recipientes y las tapas están excluidos, ver accesorios.

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	57 kg
Dimensiones	129 × 40 × 46 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L1200xP395xH435 mm
Predisposición recipientes	Recipientes GN 1/3
Capacidad recipientes	3 recipientes GN 1/3 + 1 GN 1/2
Alimentación	230/1 N/50
Potencia absorbida (watt)	150 Watt
Temperatura	de +2°C a +8°C
Control temperatura	Digital
Tipología refrigeración	Estática
Gas refrigerante	R600a
Descongelación	Manual
Máx temperatura/Humedad ambiente	+33°C – 60% HR



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Temperatura (+/-)	Positivo
Estructura interior	Acero inoxidable
Estructura externa refrigerador	Acero inoxidable
Equipamiento de serie	Kit vidrios, separador recipientes
Producción	MADE IN P.R.C