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

VETRINETTA REFRIGERATA PER INGREDIENTI PER N.9 GN 1/4 - LUNGHEZZA 180 CM

COD: PF18033

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Vetrinetta refrigerata porta gusti con predisposizione per 9 Bacinelle GN 1/4, Lunghezza 1800 mm

La vetrinetta refrigerata porta gusti è adatta a pizzerie e ristoranti che hanno la necessità di tenere tutti gli ingredienti per farcire le pizze in contenitori facilmente e velocemente accessibili.

Ha una struttura interna ed esterna interamente in **acciaio inox** e vetri di protezione; è adatta quindi anche ad un'eventuale esposizione in sala grazie al suo design elegante ed essenziale.

La temperatura d'esercizio è positiva regolabile tramite termostato digitale da **+ 2°C a+ 8°C.**

La vetrinetta è adatta a contenere **9 bacinelle GN 1/4** con altezza massima di 15 cm.

Il gas refrigerante utilizzato è **R600a**

Tipologia di refrigerazione è statica.

DOTAZIONE DI SERIE

- Kit Vetri
- Separatori in acciaio inox

Bacinelle e coperchi sono esclusi vedere accessori.

DATI TECNICI

Peso	75 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L1800xP335xH435 mm
Predisposizione Bacinelle	Bacinelle da 1/4
Capacità Bacinelle	9 Bacinelle GN 1/4
Alimentazione	230/1N/50
Potenza Assorbita (watt)	150 Watt
Temperatura	da +2°C a +8°C
Controllo Temperatura	Digitale

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

Tipologia Refrigerazione	Statica
Gas Refrigerante	R600a
Sbrinamento	Manuale
Max Temperatura/ Umidità Ambiente	+ 33° C – 60% HR
Temperatura (+/-)	Positivo
Struttura Interna	Acciaio Inox
Struttura esterna Frigo	Acciaio Inox
Dotazioni di Serie	Kit Vetri, separatore bacinelle