

Vitrina refrigerada para pizzería con tapa de acero inoxidable L 1800 mm para 9 cubetas GN1/4

MODELO: G-VRX1800-330SS

Dim. externas

L 1800 x P 335 x A 285/557 mm



491,00 € + IVA



En stock



Dim. externas	L 1800 mm x P 335 mm x A 285/557 mm
Longitud de la vitrina	1800 mm
Potencia	145 W
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura	+2°C/+8°C
Gas refrigerante	R600a
Espesor del aislamiento	45 mm
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+35°C / 50%HR
Cantidad de cubetas	9 cubetas GN 1/4
Cantidad de gas	42 gr

Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilidad	En Stock
Estructura externa	De acero inoxidable
Refrigeración	Estática
Control de temperatura	Electrónico
Unidad de refrigeración	No tropicalizada
Predisposición	Cubetas GN1/4
Motor	a la derecha
Carrocería	Acero inoxidable
Normative	CE

Descripción

Vitrina refrigerada para pizzería con tapa L 1800 mm para 9 cubetas GN1/4.

Las vitrinas para cubetas son ideales para la conservación de los recipientes con los ingredientes necesarios para preparar y rellenar la pizza.

Tiene una estructura interna y externa completamente de acero INOX.

La temperatura de funcionamiento es positiva, con un rango de +2°C/+8°C, y se puede controlar fácilmente gracias a un termómetro digital colocado en el lado derecho de la vitrina.

La refrigeración es estática, utilizando gas refrigerante R600a.

La vitrina está diseñada para contener 9 cubetas gastronorm en INOX o policarbonato GN1/4.

Cubetas y tapas no incluidas.

El embalaje en caja de madera está incluido en el precio.

Atención: La vitrina no debe colocarse con la parte trasera directamente contra la pared, ya que esta acción obstruye las tomas de aire traseras que permiten la circulación del aire y, por lo tanto, su refrigeración. El compartimento técnico no se enfriará adecuadamente y la protección térmica del compresor se activará constantemente. A largo plazo, la vitrina se dañará hasta dejar de funcionar.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA