

Vitrina refrigerada para pizzería con tapa acero inox L 1200 mm para 5 cubetas GN1/4

MODELO: G-VRX1200-330SS

Dim. externas

L 1200 x P 335 x H 285/557 mm

393,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 1200 mm x P 335 mm x H 285/557 mm
Longitud de la vitrina	1200 mm
Potencia	0,12 KW
Peso neto	32 kg
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	5 cubetas GN1/4
Cantidad de gas	35 gr

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

Descripción

Vitrina refrigerada para pizzería con tapa de acero inoxidable L 1200 mm para 5 cubetas GN1/4.

Las vitrinas para pizzería son ideales para contener los recipientes para los ingredientes utilizados para preparar y preparar las pizzas.

Su e**structura interna y externa** es totalmente de **acero inoxidable**.

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

La **refrigeración es estática** con **gas refrigerante R600a.**

La vitrina puede contener 5 **cubetas** gastronorm de acero inoxidable o policarbonato **de GN1/4.**

Cubetas y tapas no incluidas.

Embalaje en caja de madera incluido en el precio.

Atención: la vitrina no debe colocarse con la parte trasera apoyada directamente contra la pared, ya que esto obstruiría las rejillas de ventilación traseras que sirven para hacer circular el propio aire y refrigerarlo y al no refrigerarse correctamente entraría siempre en funcionamiento la protección térmica del compresor , con el tiempo dañaría la vitrina hasta que dejara de funcionar definitivamente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA