



Kit Restaurante: Armario Refrigerado 650 L, Estantería Inox 4 Estantes y Abatidor Digital 5 Bandejas

MODELO: STOCCAGGIO

Dim. externas

L 740 x P 830 x H 2010 mm

3.436,00 € + IVA



En stock



Dim. externas	L 740 x P 830 x H 2010 mm
Dim. internas	L 620 x P 700 x H 1400 mm
Potencia	0,3 KW
Peso neto	134 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	-2 °C/+8°C
Gas refrigerante	R290
Espesor del aislamiento	60 mm
Número de puertas	1
Capacidad del frigorífico	650 LT
Categoría de litros	650 LT
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+32 °C / 55% HR
Clase de eficiencia energética	E

Cantidad de gas	130 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	3 rejillas plastificadas GN 2/1 y 3 pares de guías
Cable	Cable + enchufe
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero inoxidable
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	Reversible
Unidad de refrigeración	No tropicalizada
Estructura del frigorífico	De acero inoxidable
Tipo de armario refrigerado	Estándar
Motor	incorporado
Normative	CE

Descripción

Kit de Conservación y Almacenamiento Profesional para Restaurante – Armario Refrigerado de 650 Litros, Estantería de Acero Inoxidable de 4 Estantes y Abatidor Digital de 5 Bandejas.

Organiza tu cocina de la mejor manera con el **Kit de Conservación y Almacenamiento Profesional para Restaurante**, una solución completa diseñada para mejorar la gestión de las materias primas, la conservación de los alimentos y la organización de los espacios de trabajo.

El kit incluye tres equipos fundamentales para restaurantes, establecimientos de gastronomía, comedores, hoteles, pastelerías y obradores alimentarios: un armario refrigerado positivo con refrigeración ventilada de 650 litros, una estantería de acero inoxidable de 4 estantes y un abatidor de temperatura digital profesional con capacidad para 5 bandejas.

Una combinación diseñada para cubrir las distintas fases del trabajo en la cocina, desde el almacenamiento de los ingredientes y la conservación refrigerada hasta el enfriamiento rápido y la congelación de las preparaciones.

Armario refrigerado positivo con refrigeración ventilada de 650 litros

El armario refrigerado profesional está diseñado para conservar ingredientes, alimentos frescos y preparaciones en un entorno con temperatura controlada. Su capacidad de 650 litros y su sistema de refrigeración ventilada lo convierten en una solución ideal para las necesidades diarias de restaurantes, establecimientos de gastronomía y cocinas profesionales.

La temperatura regulable de -2 °C a +8 °C permite adaptar el funcionamiento a las necesidades de conservación de los alimentos. La estructura interior y exterior de acero inoxidable, el termostato digital y el desescarche automático facilitan su uso y mantenimiento.

Características principales:

- Capacidad: 650 litros
- Refrigeración ventilada
- Temperatura: de -2 °C a +8 °C
- Estructura interior y exterior de acero inoxidable
- Control digital de la temperatura
- Desescarche automático
- Alimentación monofásica: 230 V
- Potencia: 0,3 kW
- Dimensiones exteriores: 740 × 830 × 2010 mm
- Equipamiento: 3 rejillas plastificadas GN 2/1 y 3 pares de guías

Estantería profesional de acero inoxidable de 4 estantes

La estantería de acero inoxidable es la solución ideal para organizar utensilios, recipientes, ingredientes envasados y materiales utilizados en las tareas diarias. Gracias a sus cuatro estantes regulables en altura, permite aprovechar el espacio vertical y adaptar la distribución a las necesidades de cada establecimiento.

Fabricada en acero inoxidable AISI 430, ofrece superficies fáciles de limpiar y una estructura adecuada para entornos profesionales. Es ideal para cocinas, despensas, almacenes alimentarios y zonas de almacenamiento.

Características principales:

- Número de estantes: 4
- Material: acero inoxidable AISI 430
- Estantes regulables en altura
- Longitud: 1200 mm
- Profundidad: 500 mm
- Altura: 2000 mm
- Peso neto: 25,76 kg
- Se suministra desmontada

Abatidor digital profesional de 5 bandejas

El abatidor de temperatura digital es un equipo indispensable para las cocinas profesionales que preparan alimentos con antelación y necesitan gestionar rápidamente su enfriamiento o congelación.

El modelo incluido en el kit dispone de pantalla táct