

Kit de mostrador refrigerado para hostelería con 8 cubetas GN 1/2 y 6 GN 1/6 de acero inoxidable

MODELO: KIT ESPOSIZIONE

Dim. externas

Mostrador: L 1580 × P 940 × A 1200 \ Cubeta GN 1/2: L 323 × P 265 × A 105 \ Cubeta GN 1/6: L 176 × P 162 × A 65 mm

1.771,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	Mostrador: L 1580 × P 940 × A 1200 mm\ Cubeta GN 1/2: L 323 × P 265 × A 105 mm\ Cubeta GN 1/6: L 176 × P 162 × A 65 mm
Longitud de la vitrina expositora	1580 mm
Profundidad de la vitrina expositora	940 mm
Altura de la vitrina expositora	1200 mm
Potencia	430 W
Peso neto	158 Kg
Alimentación eléctrica	220 V - Hz
Temperatura	0°C / +5°C
Gas refrigerante	R290
Peso bruto	255 Kg

Capacidad (dm3)	290 dm3
Superficie de los estantes (m2)	0,93 m2
Temperatura (+/-)	Positiva
Consumo anual Kwh	1898
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 Estante, Puertas corredizas de ple x iglás, luz LED, reserva, cable + enchufe, cristal anti condensación, 4 pies 4 ruedas
Refrigeración	Ventilada
Se entrega	Montado
Normative	CE

Descripción

Kit de mostrador expositor refrigerado para hostelería con 14 cubetas GN de acero inoxidable y policarbonato.

Organiza y presenta tus alimentos de la mejor manera con el kit de mostrador expositor refrigerado para hostelería, una solución profesional diseñada para tiendas de comida preparada, supermercados, carnicerías, charcuterías, bares y negocios de restauración que desean exponer sus productos de forma ordenada, elegante y funcional.

El kit incluye un mostrador expositor refrigerado ventilado con cristal recto, estante intermedio y una longitud de 1580 mm, equipado con 8 cubetas de acero inoxidable GN 1/2 y 6 cubetas GN 1/6, para organizar ingredientes y preparaciones según las necesidades de cada establecimiento.

El mostrador refrigerado está diseñado para presentar una amplia variedad de alimentos frescos, como embutidos, quesos, elaboraciones gastronómicas, verduras, aperitivos y otros productos de mostrador. La refrigeración ventilada, con una temperatura de funcionamiento de entre 0 °C y +5 °C, favorece una distribución uniforme del frío y contribuye a mantener los alimentos en las condiciones de conservación previstas para el equipo.

El cristal frontal recto y el estante intermedio permiten crear una exposición profesional y bien organizada, mejorando la visibilidad de los productos y haciendo que el mostrador sea adecuado para espacios de venta donde la presentación y la practicidad son fundamentales.

El equipamiento se completa con 8 cubetas de acero inoxidable GN 1/2, resistentes y prácticas para el uso profesional, y 6 cubetas GN 1/6 de policarbonato, ideales para separar ingredientes, condimentos y pequeñas preparaciones. Los distintos formatos Gastronorm permiten organizar el trabajo con flexibilidad y mantener cada producto fácilmente accesible.

Un único kit completo para equipar tu espacio de exposición gastronómica, combinando refrigeración profesional, una presentación cuidada y una organización eficiente de los alimentos.

Qué incluye el kit

- 1 mostrador expositor refrigerado ventilado con cristal recto y estante intermedio, de 1580 mm de longitud.
- 8 cubetas de acero inoxidable GN 1/2, con una altura aproximada de 100 mm.
- 6 cubetas GN 1/6 de policarbonato, con unas dimensiones de 176 × 162 × 65 mm.

Ventajas del kit

- Exposición profesional: realza los productos gastronómicos gracias al mostrador con cristal recto y estante intermedio.
- Refrigeración ventilada: temperatura de funcionamiento indicada de entre 0 °C y +5 °C.
- Organización flexible: dos formatos de cubetas Gastronorm para separar ingredientes y preparaciones.
- Materiales prácticos para el trabajo diario: cubetas GN 1/2 de acero inoxidable y GN 1/6 de policarbonato.
- Solución completa: mostrador y recipientes incluidos en un único kit para facilitar el equipamiento de la sección de comida preparada.

Ideal para

El kit de mostrador expositor refrigerado está indicado para:

- Tiendas de comida preparada y rosticerías.

- Supermercados y minimercados.
- Carnicerías y charcuterías.
- Bares y establecimientos de comida fría y caliente.
- Restaurantes y empresas de catering.
- Tiendas de alimentación y secciones de comida preparada.

Elige este kit profesional para mejorar la organización del mostrador, realzar tus preparaciones y ofrecer a tus clientes una exposición ordenada y atractiva.