

Pizzanvalmistushaude

CS-1800A-1



Mitat: L1800xS405xK235 mm Sähköliitântä: 0,17kW/ 220-240V -50Hz
Kapasiteetti: 8x GN1/3-150

Tuotenumero:

Hinta: 890,00 € alv. 0%

Tuoteosastot: [Pizzanvalmistushauteet](#), [Kylmäkaukalot](#), [Pizza & Kebab](#), [Uudet esittelyssä](#)

Paino: 38 kg

Mitat: Dimensions: 33.5x180x27.5 cm

Tuotekuvaus

Tämä laadukas ja tilaa säästävä kylmäkaukalo on ammattikeittiön luottotyökalu, kun raaka-aineet halutaan pitää tuoreina ja helposti saatavilla. Laite on suunniteltu sijoitettavaksi joko työpöydän päälle tai suoraan kylmävetolaatikon päälle, jolloin se luo ergonomisen ja tehokkaan täyttöpisteen esimerkiksi pizzojen, salaattien tai sandwichein valmistukseen. Kaukaloon mahtuu samanaikaisesti jopa 8 kappaletta GN 1/3 -astioita, mikä mahdollistaa laajan valikoiman eri täytteitä ja raaka-aineita selkeästi järjesteltynä. Mukana tuleva päälle taitettava kansi suojaa tuotteita ulkoisilta haittatekijöiltä ja auttaa ylläpitämään tasaista lämpötilaa silloin, kun kaukaloa ei käytetä aktiivisesti. Kompakti 38 kg paino ja matala 240 mm korkeus tekevät laitteesta helposti sijoitettavan joko olemassa olevan työpöydän päälle tai suoraan kylmävetolaatikon päälle ilman suuria muutostöitä. Se on ihanteellinen lisävaruste esimerkiksi pizzerioihin, joissa raaka-aineiden nopea kierto ja kylmäsäilytys ovat avainasemassa. Laite on valmistettu ammattikäyttöön soveltuvasta ruostumattomasta teräksestä, jotka on helppo puhdistaa ja jotka täyttävät tiukat elintarvikehygienian vaatimukset. Digitaalinen säätöalue +2...-12 °C takaa, että tuotteet pysyvät ensiluokkaisina koko työvuoron ajan. Laite käyttää ympäristöystävällistä ja energiatehokasta R290-kylmäainetta. Tämä kylmäkaukalo on investointi keittiön sujuvuuteen ja elintarvikeeturvallisuuteen. Se varmistaa, että täytteet pysyvät raikkaina ja kylminä kiireisimmänkin lounashuipun aikana, parantaen samalla keittiöhenkilökunnan työtehoa. **Tuotetiedot** -Mitat: L1800xS405xK240 mm -Sähköliitântä: 0,17kW/ 220-240V -50Hz -Lämpötilansäätö: +2...-12°C -Kapasiteetti: 8x GN1/3-150 -Paino: 38kg -Kylmäaine: R290