PROZON

FICHE TECHNIQUE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE MOBILE 400 L
Référence : 09235



RESUME

Découvrez la vitrine réfrigérée pour pâtisserie mobile (avec 4 roues), d'une capacité de 400 litres.

Idéale pour conserver au frais, et présenter de manière attrayante vos pâtisseries, gâteaux et autres produits.

Réglez manuellement la température souhaitée à l'aide d'un cadran numérique (de 2 à 10°C).

La vitrine réfrigérée dispose de quatre étagères réglables, vous pouvez donc régler la hauteur comme vous le souhaitez et également d'un système d'éclairage LED.

Les points forts :

- Robuste
- Mobile
- Garantie*
- Livraison offerte et rapide



DESCRIPTION

Conception et avantages de la vitrine pâtisserie réfrigérée

La vitrine à pâtisserie est idéale pour conserver au frais et

présenter les gâteaux, pâtisseries et desserts. Avec une visibilité panoramique et un éclairage LED, vos produits sont présentés de manière attrayante pour encourager les ventes.

Les commandes de température numériques garantissent que vos aliments soient conservés à des températures de service précises.

Chacune des quatre étagères est réglable, vous pouvez donc régler la hauteur comme vous le souhaitez. L'unité possède des trous pour positionner des supports d'étagère tous les 10 mm.

Sa conception solide est incroyablement robuste et facile à nettoyer. En effet, la vitrine à pâtisserie, grâce aux lignes simples et droites des étagères et un filtre à condensateur faciles à retirer, la vitrine est très facile à nettoyer et à entretenir.

Conçue pour un usage commercial quotidien dans des environnements professionnels exigeants, la vitrine fait d'elle un équipement de fiabilité et de performance.

Optez pour ce produit si vous avez besoin d'une unité robuste qui excelle dans des conditions de température ambiante jusqu'à 32 ° C.

Retrouvez notre table de boulangerie en bois, idéale pour préparer vos pâtes.

Comment installer et utiliser la vitrine à pâtisserie réfrigérée ?

Installation :

1. Pour installer correctement votre vitrine réfrigérée, assurez-vous que celle-ci soit placée dans un endroit accessible, visible par les clients, et loin des sources de chaleur (comme les fours ou les rayons directs du soleil).

2. Vérifiez que l'espace disponible est suffisant pour la taille de la vitrine, y compris un espace de ventilation adéquat autour de l'unité.
3. Enfin, assurez-vous que l'emplacement choisi dispose d'une prise électrique compatible et accessible de 230V.
4. Placez ensuite la vitrine réfrigérée à son emplacement définitif. Utilisez un niveau à bulle pour s'assurer que l'unité est parfaitement droite. Un mauvais nivellement peut affecter la performance du réfrigérateur.
5. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.

Utilisation :

1. Branchez la vitrine à une prise électrique appropriée. Il est recommandé d’utiliser une prise dédiée pour éviter les surcharges électriques.
2. Réglez la température selon les recommandations pour les pâtisseries, généralement entre 3°C et 5°C.
3. Laissez la vitrine fonctionner pendant quelques heures à vide pour s'assurer qu'elle atteint et maintient la température souhaitée.
4. Avant de placer les pâtisseries, nettoyez l'intérieur de la vitrine avec un chiffon humide et un détergent doux.
5. Disposez les pâtisseries de manière esthétique pour attirer les clients.
6. Nettoyez les surfaces intérieures et extérieures quotidiennement pour maintenir une bonne hygiène.
7. Suivez les instructions du fabricant pour le dégivrage régulier, si nécessaire.
8. Contrôlez régulièrement la température pour vous assurer qu'elle reste dans la plage idéale.

Choisissez également nos bacs boulangerie pour conserver au mieux vos ingrédients.

Caractéristiques techniques de la vitrine pâtisserie 400 L

Capacité : 400 litres

Dimensions : H. 1800 x L. 706 x P. 796 mm

Étagères : 4 (réglables)

Réfrigérant : R290

Plage de Température : 2 °C à 10 °C

Plage de température ambiante : 16 C à 32°C

Température optimale de conservation des aliments : 6°C

Alimentation : 230V

Poids : 96 kg

Prise : Oui

Équipement : 2 portes en verre incurvées pour accès avant et arrière

Matériaux : Structure en ABS et PVC

Éclairage : LED intérieure

Classe énergétique : B

Indice d'efficacité énergétique : 18.5

Consommation énergétique quotidienne : 4.991 kWh/jour

Consommation énergétique annuelle : 1821.72 kWh/an

Type d'utilisation : Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes allant jusqu'à 30°C

*La garantie du produit est de 2 ans pour une utilisation

normale et sur les pièces.

Découvrez aussi comptoir vitrine réfrigéré et notre vitrine pâtisserie à poser tous les deux disponibles dans plusieurs dimensions.