

Cod: 98410210021293

Vetrina frigo sushi 117,7x42x26,5h cm 4 gn 1/3 refrigerata da banco nera con vetri curvi e motore incorporato



Descrizione

Mantieni intatte le proprietà organolettiche del sushi con la vetrina refrigerata ideale. Ristoattrezzature propone in catalogo diversi modelli per andare incontro alle esigenze di molti professionisti della cucina. Bella, compatta e pratica: la vetrina frigo per sushi refrigerata da banco professionale per gastronomia è un elemento d'arredo studiato per la conservazione di prodotti freschi. Particolarmente indicata per attività orientali, ristoranti, sushi bar, supermercati e fast food. Decidi di organizzare al meglio la tua sala e proponi ai clienti prodotti sempre freschi. Scopriamo i dettagli nella scheda tecnica. Design e funzionamento La vetrina frigo per sushi refrigerata da banco professionale per sushi bar è un prodotto pensato per una adeguata esposizione e conservazione di riso e pesce crudo. Il design è essenziale come si conviene in un contesto lavorativo professionale ove le attrezzature sono progettate per uso intensivo. Minimo ingombro e massima praticità all'uso. La struttura di questo modello di vetrina refrigerata è realizzata in plastica nera e si completa con l'installazione di vetri lungo i 4 lati. I vetri sono curvi nella parte frontale e scorrevoli nella parte posteriore. La vetrina frigo per sushi refrigerata da banco professionale di Ristoattrezzature ha dimensioni esterne di 1177x420x265 mm e può ospitare fino a 4 GN 1/3 di altezza 4 cm già in dotazione. L'alimentazione è elettrica per una

potenza pari a 0.18 kW, il motore è incorporato e l'illuminazione interna è a Led. Imposta facilmente la temperatura d'esercizio tra 0°C e +12°C tramite il display digitale e monitorala con il termostato digitale montato frontalmente. Pulizia e manutenzione La vetrina frigo per sushi refrigerata da banco professionale per ristoranti è facile e veloce da pulire e non necessita di alcuna operazione di manutenzione. Per qualsiasi problema contatta il venditore. Mantieni elevate le performance della tua attrezzatura professionale e garantisci longevità alla vetrina refrigerata in poche mosse. Sarà sufficiente, infatti, svuotare la vetrina da alimenti e vaschette in dotazione dopodiché procedere alla pulizia con: spugna non abrasiva sapone neutro. Gli angoli arrotondati interni facilitano tale operazione evitando accumulo di sporco e cibo e lo sbrinamento automatico garantisce una pulizia accurata senza interventi manuali. Perché è il prodotto che fa per te La vetrina frigo per sushi refrigerata da banco professionale per bar e ristoranti orientali è un dispositivo da inserire a banco o su un tavolo per completare la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale. Parliamo di un'attrezzatura professionale progettata per piccole e medie attività. L'estetica elegante e sofisticata attira lo sguardo dei clienti e la bontà e la freschezza dei prodotti ne conquista il palato. Facilità d'uso e bassi consumi energetici fanno della vetrina di Ristoattrezzature un alleato perfetto in cucina. La classe energetica è B e il gas impiegato per la refrigerazione è di tipo R290: performante e amico dell'ambiente. Seleziona l'attrezzatura professionale ideale per la tua attività di ristorazione dal nostro catalogo online. Concludi il tuo acquisto in un click.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1177x420x265 mm
Dimensioni imballo	1237x480x375 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	4 GN 1/3
Classe energetica	B
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	34.5 kg
Peso lordo	37 kg
Potenza Elettrica	0.18 kW
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	4 GN 1/3 di altezza 4 cm, Illuminazione interna a LED,
--------------	---

Termostato digitale.