

Cod: 98410220021784

## Vetrina frigo sushi 152,9x42x26,5h cm 6 gn 1/3 refrigerata da banco nera con vetri curvi e motore incorporato



### Descrizione

La vetrina frigo sushi è un'attrezzatura per ristorazione professionale progettata per custodire una delle preparazioni più sofisticate della cucina orientale. In questa vetrina è infatti possibile conservare a temperatura positiva il sushi, dando massima visibilità al prodotto. La vetrina refrigerata da banco è nera con vetri curvi per permettere una visione più completa sia al cliente che all'operatore. La capienza è di ben 6 vaschette per alimenti di tipo gn 1/3, una disponibilità di spazio ottimale. Ideale per conservare al fresco ed esporre il sushi pronto nelle attività di ristorazione che prevedono sushi nel menù. Design e funzionamento Moderna ed elegante nel design, la nostra vetrina frigo sushi si presenta con una linea allungata con vetro anteriore curvo. Realizzata in vetro e base in plastica nera, la macchina è dotata di porte posteriori scorrevoli per posizionare e prelevare facilmente il sushi pronto. Risulta coperto il motore incorporato sulla destra e la modalità di refrigerazione è statica diretta. Questa vetrina per sushi mantiene il pesce crudo fresco ad una temperatura compresa tra 0°C a +12°C, regolabile attraverso un termostato digitale posto all'esterno dell'espositore. La regolazione è facile ed avviene tramite pulsanti. L'alimentazione è elettrica con potenza di 0.18 kW e una frequenza di 50 Hz, il voltaggio è di 230 V. Le dimensioni sono di 152,9x42x26,5h cm per un peso lordo di 44 kg. Alla base la vetrina

refrigerata per sushi professionale è dotata di piedini che ne assicurano il massimo della stabilità su banco da lavoro o appoggio. La capacità totale è di 6 vaschette per gastronomia misura GN 1/3. Le 6 bacinelle sono realizzate in acciaio inox altezza 4 cm e sono già in dotazione. L'illuminazione a LED interna non intacca le qualità del prodotto e non influisce sulla temperatura interna. Pulizia e manutenzione Lo sbrinamento automatico della vetrina sushi assicura performance costanti nel tempo. Nessun intervento manuale e nessun dispendio di tempo, la macchina è sempre pronta per l'uso. Le bacinelle di acciaio inox che troviamo all'interno sono estraibili e pulibili singolarmente con detergente per cucina e spugna non abrasiva. Questo passaggio è fondamentale e va svolto periodicamente per assicurare massima pulizia alle parti interne della vetrina. Eviterai così contaminazioni possibili da pesce crudo. Perché è il prodotto che fa per te La vetrina refrigerata per sushi è un accessorio indicato per le attività di ristorazione in cui il sushi viene preparato o servito a vista. Il vetro frontale curvo è ideale per permettere una esposizione ottimale del prodotto sul bancone. La sua funzione è quella di consentire ai clienti di scegliere direttamente dall'espositore mantenendo il sushi fresco a lungo e conservandone le proprietà organolettiche. La classe energetica B in cui si colloca la vetrina sushi per ristorazione è un altro dei suoi vantaggi. Con i suoi 1682 kWh annui di consumi questa macchina si configura come una attrezzatura dall'ottimo rapporto qualità prezzo. Non solo, il gas refrigerante R290 di cui si alimenta è 100% naturale ed assicura ottime prestazioni termodinamiche e rispetto dell'ozono. All'interno del nostro catalogo è possibile trovare una grande varietà di vetrine refrigerate per sushi bar e cucina. Acquista quella più adatta alle tue esigenze.

## Dimensioni

Dimensioni esterne	1529x420x265 mm
Dimensioni imballo	1589x480x375 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	6 GN 1/3
Classe energetica	B
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	41.5 kg
Peso lordo	44 kg
Potenza Elettrica	0.18 kW
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C
Voltaggio	230 V

## Equipaggiamento standard

In dotazione	6 gn 1/3 di altezza 4 cm,
--------------	---------------------------

illuminazione interna a LED,  
termostato digitale.