

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,<br>Illuminazione interna a LED,<br>Termostato digitale. |
|--------------|---|