

Cod: 98410220061784

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



Descrizione

Acquista la vetrina frigo sushi professionale di Ristoattrezzature per proporre ai tuoi clienti uno dei piatti orientali più apprezzati. La nostra vetrina refrigerata per ristorazione conserva a temperatura positiva il sushi, dando massima visibilità al prodotto. Questo modello da banco è bianco con vetri curvi per permettere una visione completa del contenuto al cliente. L'operatore potrà inserire fino a 6 vaschette per alimenti di tipo GN 1/3, fornite in dotazione. Ideale per ristoranti orientali e gastronomie che propongono sushi nel menù. Design e funzionamento Il design lineare ma elegante della nostra vetrina frigo sushi la rende adattabile ad ogni contesto di arredo. Questa macchina può infatti essere installata in maniera pratica e veloce su banco in sala. Il suo vetro anteriore curvo permette una visione completa e accattivante delle preparazioni, anche grazie alla luce interna a Led fredda. Si tratta di una soluzione a risparmio energetico che mette in luce ogni dettaglio dei piatti senza surriscaldarli. Realizzata in vetro e base in plastica bianca, la macchina è accessibile per l'operatore attraverso le porte posteriori scorrevoli. Le preparazioni sono conservate nelle 6 bacinelle per gastronomie incluse, misura GN 1/3 ad una temperatura regolabile tra i 0°C e i +12°C. Il termostato digitale posto esternamente ne permette una facile regolazione attraverso pulsanti. Il motore è incorporato sulla destra ed è reso non visibile dalla

parte in plastica. La modalità di refrigerazione è statica diretta. L'alimentazione è elettrica con voltaggio di 230 V, potenza di 0.18 kW e una frequenza di 50 Hz. La vetrina refrigerata per sushi Ristoattrezzature misura 152,9x42x26,5h cm per un peso lordo di 44 kg. Alla base è dotata di piedini che assicurano il massimo della stabilità su banco da lavoro o appoggio. Pulizia e manutenzione Le vaschette in acciaio inox fornite in dotazione sono estraibili e pulibili singolarmente. Gli angoli interni arrotondati facilitano questa operazione che andrà effettuata con detergente per cucina e spugna non abrasiva. La pulizia ordinaria va svolta periodicamente per assicurare massima pulizia alle parti interne della vetrina ed evitare contaminazioni da pesce crudo. Dal punto di vista della manutenzione ordinaria, la vetrina sushi è dotata di sbrinamento automatico che gli consente di assicurare sempre ottime prestazioni. Non è richiesto nessun intervento manuale e nessun dispendio di tempo, la macchina è sempre pronta all'uso. Perché è il prodotto che fa per te La vetrina refrigerata per sushi è un'attrezzatura professionale progettata per le attività di ristorazione in cui il sushi viene preparato o servito a vista. Scegli il nostro modello completamente accessorizzato dotato di: termostato digitale illuminazione led 6 bacinelle acciaio inox alte 4 cm. Acquisterai una macchina dalla duplice funzione: espositiva e di refrigerazione. Il cliente potrà scegliere direttamente dall'espositore e il sushi resterà fresco più a lungo. Non solo, la nostra vetrina per sushi professionale si colloca in classe energetica B con una soglia di consumi annui che si ferma a 1682 kWh. La sua sostenibilità è data anche dal gas refrigerante R290 impiegato, una fonte 100% naturale che offre ottime prestazioni termodinamiche e rispetta l'ozono. Scegli la vetrina refrigerata sushi per il tuo ristorante tra le nostre proposte a catalogo e concludi l'acquisto in pochi click.

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.