

Cod: 98410580021360

Vetrina frigo sushi 135,2x42x26,5h cm 5 gn 1/3 refrigerata da banco nera con vetri curvi e motore incorporato



Descrizione

Scegli la nostra **vetrina frigo sushi professionale nera** per proporre ai tuoi clienti solo il miglior sushi.

La attrezzatura per ristorazione assicura, infatti, una conservazione ottimale del pesce ad una temperatura positiva, dando visibilità massima ai tuoi piatti.

La **vetrina sushi è da banco nera con vetri curvi** per facilitare la visione completa al cliente . Al suo interno è possibile riempire fino a **5 vaschette per alimenti di tipo GN 1/3**, che sono già fornite in dotazione.

Acquistala per il tuo ristorante orientale o per la tua gastronomia, otterrai prestazioni sempre impeccabili.

Design e funzionamento

La vetrina refrigerata per sushi si presenta con un **design lineare ed elegante** che ben si presta a conservare un cibo così sofisticato.

Le linee essenziali e moderne la rendono adattabile ad ogni contesto di arredo e facile da installare in sala, direttamente su banco. Il **vetro anteriore curvo**, abbinato alla **luce interna a Led fredda**, riesce ad esaltare ogni aspetto delle composizioni. I led non surriscaldano i cibi e non aumentano i consumi della macchina.

Realizzata in vetro e base in plastica nera, l'attrezzatura è dotata di apertura posteriore attraverso **porte scorrevoli**. Da qui l'operatore potrà facilmente inserire ed estrarre il sushi conservato nelle **5 bacinelle per gastronomie incluse, misura GN 1/3** ad una **temperatura regolabile tra i 0°C e i +12°C**.

Grazie al **termostato digitale posto esternamente** potrai regolare la temperatura con i pulsanti dedicati, ed averla sempre sotto controllo.

La **vetrina sushi per ristorazione** è dotata di **motore incorporato** sulla destra, coperto dalla parte in plastica. La **modalità di refrigerazione è statica diretta** e l'**alimentazione è elettrica**. Voltaggio di 230 V, **potenza di 0.18 kW** e **frequenza di 50 Hz**.

Per quanto riguarda l'ingombro della **vetrina refrigerata per sushi Ristoattrezzature** essa misura **135,2x42x26,5h** per un **peso lordo di 40,5 kg**. Alla base è dotata di piedini che assicurano il massimo della stabilità su banco da lavoro o appoggio.

Pulizia e manutenzione

Grazie ad un **sistema di sbrinamento automatico** la vetrina sushi assicura sempre ottime prestazioni nel tempo. Non è richiesto intervento manuale, la macchina mantiene sempre pulito il proprio evaporatore autonomamente.

Le **vaschette in acciaio inox** fornite in dotazione rispettano gli standard di qualità del settore e sono tutte **estraibili e pulibili singolarmente**.

Gli angoli interni arrotondati permettono di rimuovere completamente lo sporco con il semplice utilizzo di **detergente per cucina e spugna non abrasiva**.

La pulizia ordinaria deve essere frequente al fine di garantire massima pulizia alle parti interne della vetrina ed **evitare contaminazioni da pesce crudo**.

Perché è il prodotto che fa per te

La **vetrina refrigerata per sushi** è un'attrezzatura professionale indispensabile **per le attività di ristorazione in cui il sushi viene preparato o servito a vista**. Il modello che ti proponiamo è elegante e sofisticato nella sua livrea nera ed è fornito completamente accessoriatto:

- **termostato digitale**
- **illuminazione led**
- **5 bacinelle acciaio inox alte 4 cm.**

La sua duplice funzione, espositiva e di refrigerazione, ti permetterà di offrire un prodotto sempre al massimo sia dal punto di vista estetico che della qualità. Il cliente potrà **scegliere direttamente dall'espositore** e il **sushi resterà fresco più a lungo**.

Durevolezza e prestazioni elevate sono aspetti che vanno di pari passo con la **sostenibilità** della

macchina che è collocata in **classe energetica B**. La soglia dei consumi annui si attesta sui **1546 kWh** e il **gas refrigerante R290** impiegato è una fonte **100% naturale**. Avrai **ottime prestazioni termodinamiche** rispettando, allo stesso tempo, l'ambiente.

Scegli tra le vetrine refrigerate sushi quella più adatta alle tue esigenze, sfoglia il catalogo o scrivici per una consulenza

Dimensioni

Dimensioni esterne	1352x420x265 mm
Dimensioni imballo	1413x480x375 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	5 GN 1/3
Classe energetica	B
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	38.5 kg
Peso lordo	41 kg
Potenza Elettrica	0.18 kW
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	5 gn 1/3 di altezza 4 cm, Illuminazione interna a LED, Termostato digitale.
--------------	---