

Cod: 98410580061360

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



Descrizione

La vetrina frigo sushi professionale bianca è progettata per essere installata in ristoranti orientali o gastronomie e locali che offrono sushi nel menù. L'attrezzatura offre una duplice funzione: di conservazione ed esposizione. Il vetro curvo anteriore permette infatti una visione completa delle preparazioni, mentre la temperatura positiva le mantiene in fresco per tutto il tempo necessario. La vetrina sushi da banco è bianca con vetri curvi ed è dotata inoltre di 5 vaschette per alimenti di tipo GN 1/3. Ideali per conservare il sushi e facili da pulire. Acquistala per avere sempre prestazioni elevate ed esporre i cibi con eleganza. Design e funzionamento Design lineare e sofisticato caratterizzano la nostra vetrina sushi per ristorazione che ben si presta a conservare questo tipo di preparazioni. Le linee essenziali e moderne fanno sì che la macchina possa adeguarsi a qualsiasi contesto di arredo, direttamente su banco in sala. Il vetro anteriore curvo aiuta una visione panoramica del sushi che è ulteriormente esaltato dalla luce interna a Led fredda. Questa illuminazione non surriscalda i cibi e non influisce sui consumi. La struttura della vetrina sushi è in vetro e base in plastica bianca, dotata di porte scorrevoli sul dietro che consentono un accesso facilitato all'espositore. Altrettanto facili da estrarre sono le 5 bacinelle per gastronomie incluse, misura GN 1/3 alte 4 cm. La temperatura d'esercizio della vetrina è

regolabile tra i 0°C e i +12°C, tramite termostato digitale posto esternamente. La gradazione è determinabile attraverso i pulsanti dedicati sul retro. Il motore della vetrina sushi è incorporato sulla destra, coperto dalla parte in plastica mentre la modalità di refrigerazione è statica diretta. L'alimentazione è elettrica con voltaggio di 230 V, frequenza di 50 Hz e potenza di 0.18 kW. Le dimensioni della vetrina refrigerata per sushi Ristoattrezzature sono di 135,2x42x26,5h per un peso lordo di 40,5 kg. I piedini alla base assicurano il massimo della stabilità su banco da lavoro o appoggio. Pulizia e manutenzione La pulizia ordinaria della vetrina sushi è fondamentale per evitare contaminazioni da pesce crudo. Ecco perché è bene pianificare le operazioni di igienizzazione periodicamente, al fine di garantire massima pulizia alle parti interne della vetrina. Le vaschette in acciaio inox sono tutte estraibili e pulibili singolarmente, nel rispetto degli standard di settore. Grazie agli angoli interni arrotondati potrai rimuovere completamente lo sporco utilizzando semplicemente un detergente per cucina. Evita spugnette abrasive e prodotti aggressivi per non danneggiare la pellicola protettiva dell'acciaio. La vetrina refrigerata per sushi è dotata di sistema di sbrinamento automatico, mantiene cioè sempre pulito il proprio evaporatore autonomamente. In questo modo la macchina garantisce sempre ottime prestazioni nel tempo senza intervento manuale. Perché è il prodotto che fa per te. Acquista la vetrina refrigerata per sushi bianca se cerchi un espositore elegante ma pratico. Il design accattivante e la facilità d'uso lo rendono un ottimo compagno di lavoro. Il modello che ti proponiamo è completamente accessorizzato: 5 bacinelle acciaio inox alte 4 cm. termostato digitale illuminazione led fredda. Ottimo il rapporto qualità-prezzo e la capacità espositiva. Il cliente potrà scegliere autonomamente dalla vetrina ed assicurarsi freschezza al tuo sushi. Durevolezza e prestazioni elevate caratterizzano questa attrezzatura che si colloca in classe energetica B, con consumi annui che si attestano sui 1546 kWh. Il gas refrigerante R290 impiegato è una fonte 100% naturale che rispetta l'ozono e assicura ottime prestazioni termodinamiche.

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.
--------------	---