

Cod: 103722345021002

Vetrina frigo per sushi e tapas 113,1x39,5x37,5h cm 4 gn 1/3 refrigerata da banco nera con vetri dritti e motore incorporato



Descrizione

Se nel tuo ristorante la proposta internazionale non può mancare hai bisogno sicuramente di una vetrinetta da banco fredda per sushi e tapas. Queste deliziose preparazioni si caratterizzano per le dimensioni ridotte che le rendono delle interessanti mini-porzioni da condividere. L'aspetto estetico in questi piatti è di fondamentale importanza, ecco perché necessitano di una vetrina espositiva che li renda ben visibili e li mantenga sempre freschi, allo stesso tempo. La nostra vetrinetta da banco fredda per sushi e tapas conserva al meglio la materia prima e le sue proprietà organolettiche, assicurando massima visibilità al prodotto. La struttura è in plastica e vetro ed unisce funzionalità ed estetica, grazie alla sua forma geometrica accattivante. Design e funzionamento La vetrinetta da banco fredda per sushi e tapas ha un design squadrato e si compone di un vetro dritto apribile sul davanti e di porte posteriori scorrevoli sul lato operatore. All'interno è posta una mensola intermedia in vetro fissa. La struttura interna ed esterna è realizzata in vetro, plastica e acciaio inox che assicurano resistenza ma anche massima igiene. Grazie alla illuminazione interna a LED posizionata nella parte superiore, la presentazione delle pietanze risulta particolarmente esaltata. Una funzione importante ma anche sostenibile dati i consumi contenuti delle luci a LED. La refrigerazione si trova nella parte inferiore della vetrina,

ovvero nel vano delle bacinelle, che può ospitare fino a 4 vaschette gn 1/3 alte 4 cm già in dotazione. La refrigerazione statica diretta assicura una freschezza ben distribuita in tutte le parti della vetrinetta. La temperatura d'esercizio è positiva e va da 0° C a + 12° C, come la normativa impone. Questa gradazione può essere facilmente regolata e monitorata attraverso di termostato digitale con display di cui la vetrina refrigerata per sushi e tapas è dotata. Non solo, il motore incorporato è facilmente azionabile attraverso l'interruttore posto sul retro e lo sbrinamento è automatico. In questo modo non sarà necessario spegnere l'apparecchio per eliminare il ghiaccio sugli elementi termici. Si avrà una migliore conservazione dei cibi e si ridurrà il rischio di cattivi odori. Perché è il prodotto che fa per te La vetrinetta da banco refrigerante per sushi e tapas è un supporto fondamentale per la conservazione e l'esposizione accurata di queste pietanze. Il design con decorazione in alluminio anodizzato argento la rende perfetta per essere posta in sala ed il suo uso è estremamente vantaggioso dal punto di vista dei consumi. La vetrinetta refrigerante per ristorazione è, infatti, collocata in classe energetica B con i suoi bassi consumi, appena 531 kWh all'anno! Il gas refrigerante impiegato è l'R290 ad alta efficienza e basso impatto ambientale. La fonte è completamente naturale e non danneggia l'ozono. Scegli un prodotto ecologico, resistente e duraturo, di facile installazione su banco da lavoro, stabile sicuro e dall'ottimo rapporto qualità prezzo. Scopri di più nella scheda tecnica e ricevi direttamente in ristorante la tua attrezzatura professionale firmata Ristoattrezzature.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1131x395x375 mm
Dimensioni imballo	1187x465x430 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	4 GN 1/3
Classe climatica	3
Classe energetica	B
Gas refrigerante	R290
Peso	39 kg
Peso lordo	42 kg
Sbrinamento	automatico
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C

Equipaggiamento standard

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