

Kabeljau: 103672341021002

113,1x45x33h cm 4 gn 1/3 schwarze Theken-Kühlvitrine für Sushi mit aufklappbarer gewölbter Glasfront und eingebautem Motor



Beschreibung

Die **gekühlte Sushi-Thekenvitrine für Restaurants** bewahrt das Rohmaterial perfekt auf und bewahrt seine organoleptischen Eigenschaften.

Frische ist ein Muss für Sushi, eine delikate Zubereitung, die ohne Kochen hergestellt wird.

Als eines der beliebtesten Gerichte in der asiatischen Gastronomie **zeichnet sich Sushi durch seine raffinierte Präsentation aus**, die es zu einem äußerst ästhetischen Gericht macht.

Der große Glasteil gewährleistet eine hervorragende Sicht auf das Produkt, ideal, um die Kunden in den Speisesaal Ihres Restaurants einzuladen. Die **Öffnung ist praktisch und der Motor ist integriert**.

Design und Bedienung

Die Sushi-Vitrine besteht aus Kunststoff und Glas und hat ein attraktives Design mit **gebogenem, gehärtetem Glas, das sich an der Vorderseite öffnen lässt**. Die **hinteren Türen** sind **Schiebetüren** mit praktischen Griffen zum einfachen Öffnen.

Die Vitrine bietet Platz für bis zu **4 gn 1/3 Tablett**s, die bereits in der Standardausstattung enthalten sind. Die **Außenmaße der Vitrine betragen 131x450x330 mm** bei einem Packmaß von 1187x510x380 mm.

Das Kühlsystem ist direkt statisch mit einem oberen Verdampfer und die Innentemperatur reicht von 0° C bis + 12° C. Auf diese Weise ist die Anlage in der Lage, ein Produkt anzubieten, das immer so frisch ist, wie es die Vorschriften verlangen.

Darüber hinaus ist der Sushi-Schrank für Restaurants mit einem **digitalen Thermostat mit Display** ausgestattet, der eine einfache Temperaturkontrolle ermöglicht. Die **automatische Abtaufunktion** erleichtert zudem die Wartung und gewährleistet jederzeit eine hohe Leistung.

Die **interne LED-Beleuchtung ermöglicht die volle Sichtbarkeit** des gastronomischen Angebots, ohne zu viel zu verbrauchen. Der Motor ist auf der linken Seite eingebaut und wird über den roten Schalter auf der Rückseite bedient.

Reinigung und Wartung

Vor der Wartung oder Reinigung unserer Sushi-Vitrine muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Die Verwendung von nassen Schwämmen wird nicht empfohlen, und es sollte vermieden werden, Reinigungsmittel direkt auf die Vitrine zu sprühen. Aggressive Chemikalien, Benzol oder andere Verdüner könnten das Gerät beschädigen.

Für eine **wirksame Hygienisierung der Vitrine reicht ein weiches, leicht feuchtes Tuch** oder Papier **aus**. Bei übermäßiger Kondensation muss die Vitrine ausgeschaltet, entleert, eine Stunde lang gewartet und die überschüssige Feuchtigkeit bei geöffneten Türen abgewischt werden.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Kühlvitrinen für Sushi sind ein unverzichtbares Element in allen Restaurants, die dieses begehrte Gericht anbieten wollen. Unser Produkt ist **besonders interessant im Design und praktisch, um es auch auf kleinstem Raum zu installieren**. Es handelt sich in der Tat um eine Theke, die auf einer Werkbank praktisch und sicher aufgestellt werden kann.

Die Energieausbeute ist hervorragend, so dass die **schwarze Kühlvitrine für Sushi in die Klasse B** für den Jahresverbrauch eingestuft wird. Das Kühlsystem ist dank der Verwendung von **R290-Gas** zu 100 % natürlich. Dabei handelt es sich um eine vollständig organische Quelle, die die **Ozonschicht schont und eine hervorragende thermodynamische Leistung aufweist**.

Die geringen Umweltauswirkungen dieses Produkts machen es auch aus wirtschaftlicher Sicht attraktiv. Ein geringerer Verbrauch führt zu **niedrigeren Rechnungen**, ein wesentlicher Aspekt im Gaststättengewerbe, wo viele Geräte über lange Zeiträume eingeschaltet bleiben.

Entdecken Sie alle Eigenschaften im Datenblatt und **kaufen Sie die für Ihr Restaurant am besten geeignete Sushi-Vitrine online**.

Abmessungen

Dimensioni esterne	1131x450x330 mm
Dimensioni imballo	1187x510x380 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità vaschette	4 GN 1/3
Classe climatica	3
Classe energetica	B
Gas refrigerante	R290
Peso	33 kg
Peso lordo	36 kg
Sbrinamento	automatisch
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C

Serienmäßige Ausstattung

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