

Turska: 98410210021293

117,7x42x26,5h cm 4 gn 1/3 must counter-top külmkapp kumerate klaaspindadega ja sisseehitatud mootoriga



Kuvaus

Hoidke sushi organoleptilised omadused puutumatuna ideaalse külmkastiga.

Ristoattrezzature pakub oma kataloogis mitmeid mudeleid, mis vastavad paljude köögiprofessionaalide vajadustele.

Kaunis, kompaktne ja praktiline: professionaalse gastronoomia töölaua külmkapp sushikülmik on värskete toodete säilitamiseks mõeldud sisustuselement. Sobib eriti hästi idamaiste ettevõtete, restoranide, sushi-baaride, supermarketite ja kiirtoidukohtade jaoks.

Otsustage korraldada oma ruum parimal võimalikul viisil ja **pakkuda oma klientidele alati värsked tooted. Avastame üksikasjad andmelehel.**

Disain ja toimimine

Professionaalne sushibaaride külmkapp s ushibaaridele on toode, mis on mõeldud riisi ja

toorkalade nõuetekohaseks väljapanekuks ja säilitamiseks.

Disain on oluline, nagu sobib professionaalsele töökeskkonnale, kus seadmed on mõeldud intensiivseks kasutamiseks. **Minimaalne maht ja maksimaalne praktilisus kasutamisel**. Selle külmutusega vitriinimudeli struktuur on valmistatud mustast plastikust ja seda täiendavad klaaspinnad kõigil 4 küljel. **Klaaspaneelid on eestpoolt kumerad ja tagantpoolt libisevad**.

Ristoattrezzature'i **professionaalse leti külmutatava sushi vitriini** välismõõtmed on **1177x420x265 mm** ja see mahutab kuni 4 GN 1/3, mille kõrgus on juba kaasa arvatud 4 cm.

Toide on elektriline, võimsusega 0,18 kW, **mootor on sisseehitatud ja sisevalgustus on LED**.

Digitaalse **näidiku** abil saate hõlpsasti seadistada **töötemperatuuri vahemikus 0 °C kuni +12 °C** ja jälgida seda eesmise digitaalse termostaadi abil.

Puhastamine ja hooldus

Professionaalset lauakülmutusega sushikülmikut restoranidele on kiire ja lihtne puhastada ning see ei vaja hooldust. Probleemide korral võtke ühendust müüjaga.

Hooldage oma professionaalse seadme jõudlust ja **tagage oma külmkappi vitriini pikaajaliselt vaid mõne sammuga**. Lihtsalt tühjendage vitriin toiduainetest ja salvedest, seejärel puhastage koos:

- mitteabrasiivse käsnaga
- neutraalse seebiga.

Sisemised ümardatud nurgad hõlbustavad seda toimingut, takistades mustuse ja toidu kogunemist, ning **automaatne sulatamine** tagab põhjaliku puhastamise ilma käsitsi sekkumiseta.

Miks see on teie jaoks õige toode

Professionaalne töölaua külmutatav sushi-väljapanekukapp baaridele ja idamaistele restoranidele on seade, mida saab paigutada töölaua või -laua peale, et täiendada oma tööpiirkonda praktiliselt ja funktsionaalselt.

Tegemist on professionaalse seadmega, mis on **mõeldud väikestele ja keskmise suurusega ettevõtetele**. Elegantne ja rafineeritud esteetika meelitab klientide pilke ning toodete headus ja värskus võidab nende maitse.

Lihtne kasutamine ja madal energiakulu teevad Ristoattrezzature'i vitriinkapist ideaalseks liitlaseks köögis. **Energiaklass on B** ja külmutusgaas on R290 tüüpi: suure jõudlusega ja keskkonnasõbralik.

Valige meie veebikataloogist oma toitlustusettevõttele ideaalne professionaalne varustus. Lõpetage ostmine ühe klõpsuga.

Mitat

--	--

Dimensioni esterne	1177x420x265 mm
Dimensioni imballo	1237x480x375 mm

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità vaschette	4 GN 1/3
Classe energetica	B
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	34.5 kg
Peso lordo	37 kg
Potenza Elettrica	0,18 kW
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C
Voltaggio	230 V

Vakiovarusteet

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