

Turska: 98410210061293

117,7x42x26,5h cm 4 gn 1/3 külmutusega valge, kumerate klaaspindadega ja sisseehitatud mootoriga sushi-väljapanek.



Kuvaus

Teie köögis peab olema **külmutusega sushi-leti vitriin** sushi-baaridele, restoranidele ja kiirtoidukohtadele. Professionaalne seade, mis on võimeline säilitama teie toodete organoleptilisi omadusi pikka aega.

Ristoattrezzature kataloogis on lai valik, mis tagab tõhususe ja funktsionaalsuse. Valige oma toitlustusettevõtte jaoks ideaalne disain ja suurus.

Kompaktne disain ja positiivne temperatuur on kõik, mida vajate suurepärase teeninduse tagamiseks ja värskete toodete pakkumiseks.

Disain ja funktsionaalsus

Professionaalsel leti külmutataval sushikülmikul on väga atraktiivne, elegantne ja läbimõeldud disain. Ideaalne seade igale toitlustusettevõttele, mis soovib pakkuda oma klientidele

alati värskaid tooteid.

Professionaalne letipealne külmutusega sushi vitriin sushi baaridele on mõõtmetega **1177x420x265 mm**, sellel on sisseehitatud mootor ja see mahutab kuni 4 GN 1/3, 4 cm kõrgune, juba tarnitud.

Vitriin on valmistatud klaasist, väliskonstruktsioon on valge plastikust ja tagumised ukсед on lükanduksed, nii et sushid saab hõlpsasti sisse panna ja välja võtta.

Kaarjas esiklaas on mõeldud toodete paremaks esitlemiseks letil. Vitriini toide on elektriline, võimsus 0,18 kW ja **külmutusrežiim on staatiline**.

Sisetemperatuuri saab reguleerida vahemikus 0 °C kuni +12 °C ja see sobib ideaalselt värskete sushide säilitamiseks. Temperatuuri reguleerimiseks kasutatakse välist digitaalset näidikut. Sisemine **LED-valgustus** näitab toodet üksikasjalikult, ilma et see mõjutaks selle temperatuuri.

Puhastamine ja hooldus

Professionaalne kiiretoitude külmkapp sushikülmik on disainitud nii, et toidu organoleptilised omadused säiliks, et vältida saastumist ja et seda oleks lihtne puhastada.

Korralikuks puhastamiseks on soovitatav see vooluvõrgust lahti ühendada, tühjendada vitriin kaasasolevatest valamutest ja jõuda **pehme lapiga ja mitteagressiivse köögipuhastusvahendiga** igasse nurka.

Hoidke oma köögiseadmed pideva puhastamisega suurepäraselt töökorras. **Automaatne sulatamine** tagab, et see töötab alati tipptasemel ja ilma käsitsi sekkumiseta.

Miks see on teie jaoks õige toode

Ristoattrezzature **professionaalne töölaua külmkapp** on sushibaari ja ettevõtete jaoks mõeldud seade, mille menüüs on värsked kala.

Säilitage ja eksponeerige oma tooteid korralikult, valides ideaalse külmutusega vitriini, mis tagab **kõrge jõudluse** ja lisab teie tööruumile funktsionaalsust.

Kompaktna disain ja **energiaklass B** on selle tugevad küljed. Saate seda hoida nii kaua, kui vaja, ilma liigse tarbimiseta (ainult 451 kWh aastas).

Saate hõlpsasti otsustada, **kuhu oma vitriini paigutada**, ja tagada laitmatu töö. Suurepärase hinna ja kvaliteedi suhe ning madal energiatarbimine muudavad vitriini teie toitlustusettevõtte jaoks kohustuslikuks. **Professionaalsed seadmed, mis on mõeldud väikese ja keskmise suurusega** intensiivse kasutusega **ettevõtetele**.

Avastage kõik üksikasjad andmelehel.

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