

Turska: 98410220021784

152,9x42x26,5h cm 6 gn 1/3 must counter-top külmutusvitriin kumerate klaaspindadega ja sisseehitatud mootoriga.



Kuvaus

Sushikülmikapp on professionaalne toitlustusseade, mis on mõeldud ühe kõige keerukama idamaise köögi valmistise säilitamiseks. Tegelikult on selles vitriinis võimalik sushit hoida positiivsel temperatuuril, andes tootele maksimaalse nähtavuse.

Leti külmutuskülmik on musta värvi ja kaetud kumerate klaaspindadega, mis võimaldavad nii kliendile kui ka operaatorile paremat ülevaadet. Selle mahutavus on mitte vähem kui **6 gn 1/3 toidukilpi**, mis on optimaalne ruumala.

Ideaalne sushivalmis sushide jahedaks säilitamiseks ja väljapanekuks toitlustusettevõtetes, mille menüüs on sushid.

Disain ja tööpõhimõte

Meie sushikülmik on **moodsa ja elegantse disainiga**, pikliku kujuga ja kumerate esiklaasidega.

Seadmel on **klaasist ja mustast plastikust alus**, millel on tagumised lükanduksed valmis sushi hõlpsaks paigutamiseks ja väljavõtmiseks. Sisseehitatud mootor paremal on kaetud ja **külmutusrežiim on otsene staatiline**.

See sushikülmik hoiab toorest kala värskena **temperatuuril 0 °C kuni +12 °C**, mida saab reguleerida külmiku **välisküljel asuva digitaalse termostaadi** abil. Reguleerimine on lihtne ja toimub surunuppude abil. Toide on **elektriline, võimsus 0,18 kW ja sagedus 50 Hz**, pingeline 230 V.

Mõõtmed on 152,9x42x26,5h cm, brutokaal 44 kg. Professionaalne külmutusega sushi vitriin on aluse juures varustatud jalgadega, mis tagavad maksimaalse stabiilsuse tööpinnal või stendil.

Kogumahutavus on **6 gastronoomiataldrikut, suurus GN 1/3**. 6 salve on valmistatud roostevabast terasest, kõrgus 4 cm ja need on juba tarnitud. Sisemine **LED-valgustus** ei mõjuta toote kvaliteeti ja ei mõjuta sisetemperatuuri.

Puhastamine ja hooldus

Sushikapi **automaatne sulatamine** tagab aja jooksul ühtlase töö. Ei mingit käsitsi sekkumist ega ajakulu, masin on alati kasutusvalmis.

Sisemised roostevabast terasestsalved on **eemaldatavad ja neid saab ükshaaval puhastada köögipesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga**.

See samm on põhiline ja seda tuleb teha perioodiliselt, et tagada vitriini sisemiste osade maksimaalne puhtus. **Nii väldite võimalikku saastumist toorest kalast**.

Miks see on teie jaoks õige toode

Sushikülmik on sobiv lisavarustus **toitlustusasutustele, kus sushit valmistatakse või serveeritakse nähtavalt**. Kaarjas esiklaas on ideaalne, et võimaldada toote optimaalset esitlemist letil.

Selle funktsioon on võimaldada klientidel **valida otse väljapanekust, hoides sushi pikka aega värskena** ja säilitades selle organoleptilised omadused.

Energiaklass B, kuhu **restorani sushikapp** on paigutatud, on veel üks selle eelis. Oma **1682 kWh aastatarbimisega** on see masinsuurepärane hinna ja kvaliteedi suhe.

Lisaks sellele on selle kütusena kasutatav **R290-külmutusgaas 100% looduslik** ja tagab **suurepärase termodünaamilise jõudluse ning osoonikihi säästmise**.

Meie kataloogist leiate suure hulga erinevaid külmkappisid sushibaaride ja -köövide jaoks. **Ostke see, mis sobib teie vajadustele kõige paremini**.

Mitat

Dimensiooni esterne	1529x420x265 mm
Dimensiooni imballo	1589x480x375 mm

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità vaschette	6 GN 1/3
Classe energetica	B
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	41.5 kg
Peso lordo	44 kg
Potenza Elettrica	0,18 kW
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C
Voltaggio	230 V

Vakiovarusteet

In dotazione	6 gn 1/3 di altezza 4 cm, Illuminazione interna a LED, Termostato digitale.
--------------	---