

Turska: 103672344009006

175.4x45x33h cm 8 gn 1/3 külmutusega valge letisushi vitriin avatava kumerat esiklaasi ja sisseehitatud mootoriga.



Kuvaus

Külmutatud sushileti vitriin restoranidele säilitab toorainet suurepäraselt, säilitades selle organoleptilised omadused.

Sushi puhul, mis on delikaatne valmistis, mida valmistatakse ilma keetmiseta, on värskus hädavajalik.

Aasia toidlustuse üks populaarsemaid roogi, **sushi on iseloomulik oma rafineeritud esitluse** poolest, mis teeb sellest äärmiselt esteetilise roa.

Suur klaasist osa tagab toote suurepärase nähtavuse, mis on ideaalne, et kutsuda kliente teie restorani söögisaali. **Avanemine on praktiline ja mootor on sisseehitatud.**

Disain ja tööpõhimõte

Sushikapp on valmistatud plastikust ja klaasist ning selle atraktiivne disain on **kumerast karastatud klaasist, mida saab avada eestpoolt. Tagumised uksed** on praktiliste käepidemetega **lükanduksed**, mis hõlbustavad avamist.

Vitriini saab paigutada kuni **8 gn 1/3** juba standardvarustuses sisalduvat **salve. Vitriini välismõõtmed on 1754x450x330 mm.**

Jahutussüsteem on otsene staatiline ja ülemise aurustiga ning sisetemperatuur on vahemikus 0° C kuni + 12° C. Nii suudab seade pakkuda alati nii värsket toodet, nagu eeskirjad nõuavad.

Lisaks on restorani sushikapp varustatud **digitaalse termostaadiga, mille ekraanil** on lihtne temperatuuri reguleerida. Lisaks hõlbustab **automaatne sulatamisfunktsioon** hooldust ja tagab alati kõrge jõudluse. **Sisemine LED-valgustus võimaldab** gastronoomiliste pakkumistetaielikku **nähtavust**, ilma et see liiga palju kulutaks. Mootor on sisseehitatud vasakule ja seda juhitakse tagaküljel asuva punase lüliti abil.

Puhastamine ja hooldus

Enne meie sushi vitriini hooldamist või puhastamist tuleb see pistikupesast välja tõmmata. Märgade käsnade kasutamine ei ole soovitatav ja puhastusvahendite pritsimist otse vitriini peale on soovitatav vältida. Agressiivsed kemikaalid, benseen või muud lahjendid võivad seadet kahjustada. **Vitriini tõhusaks hügieeniliseks puhastamiseks piisab pehmest, kergelt niiskest lapist** või paberist. Liigse kondenseerumise korral tuleb vitriin välja lülitada, tühjendada, oodata üks tund ja kuivatada, jättes uksed lahti.

Miks see on teie jaoks õige toode

Sushikülmikud on asendamatud elemendid kõikides restoranides, mis kavatsevad seda hinnatud rooga pakkuda. Meie toode on **eriti huvitava disainiga ja praktiline paigaldada** ka kõige väiksematesse ruumidesse. Tegemist on tegelikult laudvitriiniga, mida saab praktiliselt ja ohutult paigutada töölauale. Energiatootlus on suurepärase, paigutades **valge külmutusvitriini sushi jaoks** aastase tarbimise osas **B-klassi**. Tänu **R290 gaasi** kasutamisele on jahutussüsteem 100% looduslik. See on täiesti orgaaniline allikas, mis säästab osoonikihti ja millel on suurepärase termodünaamiline jõudlus.

Selle toote vähene keskkonnamõju muudab selle ka majanduslikust seisukohast atraktiivseks. Vähenenud tarbimine tähendab **väiksemaid arveid**, mis on oluline aspekt tootlustussektoris, kus on palju seadmeid, mis on pikka aega sisse lülitatud.

Avastage kõik omadused andmeplaadilt ja **ostke oma restorani jaoks sobivaim sushi vitriinkapp veebist.**

Mitat

| | |
|--------------------|-----------------|
| Dimensioni esterne | 1754x450x330 mm |
| Dimensioni imballo | 1810x510x380 mm |

Tietolehti

| | |
|-------------------------|-------------|
| Alimentazione | Elektriline |
| Capacità vaschette | 8 GN 1/3 |
| Classe climatica | 3 |
| Classe energetica | B |
| Gas refrigerante | R290 |
| Peso | 44 kg |
| Peso lordo | 48 kg |
| Sbrinamento | automaatne |
| Temperatura d'esercizio | 0 +12 °C |

Vakiovarusteet

| | |
|--------------|--------------------------|
| In dotazione | 8 gn 1/3 di altezza 4 cm |
|--------------|--------------------------|