

Turska: 103722345021002

**113.1x39.5x37.5h cm 4 gn 1/3 külmutusega letisahtli vitriin sushi- ja tapasevarustusele 113.1x39.5x37.5h cm 4 gn 1/3 külmutusega letisahtli must, sirgete klaaspindadega ja sisseehitatud mootoriga.**



## Kuvaus

Kui teie restoran ei saa puududa rahvusvahelisest pakkumisest, vajate kindlasti **külmleti vitriini sushi ja tapade jaoks**. Neid maitsvaid valmistisi iseloomustab nende väike suurus, mis muudab need huvitavaks miniportsjoniks, mida saab jagada.

Nende roogade välimus on ülimalt tähtis, mistõttu on vaja vitriini, mis muudab need hästi nähtavaks ja hoiab need samal ajal värskena.

Meie **külmleti vitriin sushi ja tapade jaoks** säilitab kõige paremini tooraine ja selle organoleptilised omadused, tagades toodete maksimaalse nähtavuse. Struktuur on valmistatud plastist ja klaasist ning ühendab tänu atraktiivsele geomeetrilisele kujule funktsionaalsuse ja esteetilisuse.

## Disain ja funktsioon

**Sushide ja tapade külmlleti vitriin** on ruudukujuline ja koosneb sirgelt avanevast klaasist esiküljest ja operaatori poolsetest **tagumistest liugustest ustest**. Siseküljel on **fikseeritud klaasist vaheriul**. Sise- ja väliskonstruktsioon on valmistatud klaasist, plastist ja roostevabast terasest, mis tagab vastupidavuse, kuid ka maksimaalse hügieeni.

Tänu ülemisse ossa paigutatud **sisemisele LED-valgustusele** on toidu esitlemine eriti hea. See on oluline funktsioon, kuid ka säästlik, arvestades LED-valgustuse madalat tarbimist. Külmutus asub vitriini alumises osas, st kausikambris, kuhu mahub kuni **4 gn 1/3 juba ette nähtud 4 cm kõrgust salve**.

**Otsene staatiline jahutus** tagab hästi jaotatud värskuse kõigis vitriini osades. Töötemperatuur on positiivne ja ulatub vastavalt eeskirjadele **0 °C kuni + 12 °C**. Seda astmestikku saab hõlpsasti reguleerida ja jälgida **digitaalse näidikuga termostaadi** abil, millega sushi- ja tapas-külmik on varustatud.

Lisaks sellele **saab sisseehitatud mootorit hõlpsasti juhtida tagaküljel asuva lüliti abil ja sulatamine toimub automaatselt**. Nii ei ole vaja seadet välja lülitada, et eemaldada jää soojuselemendid. Nii säilib toit paremini ja väheneb ebameeldivate lõhnade tekkimise oht.

## Miks see on teie jaoks õige toode

**Sushide ja tapade külmutuslaua vitriinkapp on hädavajalik tugi nende toitude täpseks säilitamiseks ja väljapanekuks**. Selle **hõbedase anodeeritud alumiiniumist kaunistusega disain** muudab selle ideaalselt sobivaks söögisaali paigutamiseks ja selle kasutamine on tarbimise seisukohast äärmiselt kasulik.

Toitlustamiseks mõeldud külmkapp kuulub tegelikult **energiaklassi B** oma madala tarbimisega, mis on vaid 531 kWh aastas! **Külmutusgaasina kasutatakse** väga tõhusat ja keskkonnasõbralikku **R290**. Allikas on täiesti looduslik ja ei kahjusta osoonikihti.

**Valige keskkonnasõbralik, vastupidav ja kauakestev toode, mida on lihtne paigaldada töölauale, turvaline stabiilne ja suurepärase hinna ja kvaliteedi suhtega.**

Tutvu lähemalt andmelehel ja saada oma Ristoattrezzature professionaalne seade otse oma restorani.

### Mitat

Dimensioni esterne	1131x395x375 mm
Dimensioni imballo	1187x465x430 mm

### Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità vaschette	4 GN 1/3
Classe climatica	3

Classe energetica	B
Gas refrigerante	R290
Peso	39 kg
Peso lordo	42 kg
Sbrinamento	automaatne
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C

### **Vakiovarusteet**

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