

Morue: 103672341021006

113.1x45x33h cm 4 gn 1/3 vitrine à sushis de comptoir blanche réfrigérée avec vitre frontale incurvée ouvrable et moteur intégré



Description

La **vitrine réfrigérée de comptoir à sushis pour restaurants** conserve parfaitement la matière première, en préservant ses propriétés organoleptiques.

La fraîcheur est indispensable pour les sushis, qui sont une préparation délicate, réalisée sans cuisson.

L'un des plats les plus populaires de la restauration asiatique, le **sushi se caractérise par une présentation raffinée**, ce qui en fait un plat extrêmement esthétique.

La grande partie vitrée assure une excellente visibilité du produit, idéale pour inviter les clients dans la salle à manger de votre restaurant. **L'ouverture est pratique et le moteur est incorporé.**

Conception et fonctionnement

La vitrine à sushis est fabriquée en plastique et en verre et présente un design attrayant avec un **verre trempé incurvé qui peut être ouvert à l'avant**. Les **portes arrière** sont **coulissantes** et dotées de poignées pratiques pour faciliter l'ouverture.

La vitrine peut accueillir jusqu'à **4 plateaux gn 1/3** déjà inclus dans l'équipement standard. Les **dimensions extérieures de la vitrine sont de 131x450x330 mm** pour un emballage de 1187x510x380 mm.

Le système de refroidissement est statique direct avec un évaporateur supérieur et la température interne varie de 0° C à + 12° C. De cette manière, l'équipement est en mesure d'offrir un produit toujours aussi frais que l'exige la réglementation.

De plus, l'armoire à sushis de restaurant est équipée d'un **thermostat numérique avec affichage** pour un contrôle aisé de la température. De plus, la fonction de **dégivrage automatique** facilite l'entretien et garantit des performances élevées à tout moment. L'**éclairage interne par LED permet une visibilité totale de l'offre gastronomique**, sans consommer trop. Le moteur est incorporé à gauche et est actionné par l'interrupteur rouge situé à l'arrière.

Nettoyage et entretien

Avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage de notre vitrine à sushis, il est nécessaire de la débrancher de la prise de courant. L'utilisation d'éponges humides n'est pas recommandée et il est préférable d'éviter de pulvériser des produits de nettoyage directement sur la vitrine. Les produits chimiques agressifs, le benzène ou d'autres diluants pourraient endommager l'appareil. Pour une **hygiénisation efficace de la vitrine**, un **chiffon** ou un papier **doux et légèrement humide suffit**. En cas de condensation excessive, la vitrine doit être éteinte, vidée, attendue pendant une heure et séchée en laissant les portes ouvertes.

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

Les vitrines froides pour sushis sont des éléments indispensables dans tous les restaurants qui ont l'intention de proposer ce plat prisé. Notre produit est **particulièrement intéressant du point de vue du design et pratique à installer** même dans les espaces les plus réduits. Il s'agit en effet d'un présentoir de comptoir qui peut être placé sur un plan de travail de manière pratique et sûre. Le rendement énergétique est excellent, plaçant la vitrine **réfrigérée blanche pour sushis dans la classe B** pour la consommation annuelle. Le système de réfrigération est 100% naturel grâce à l'utilisation du **gaz R290**. Il s'agit d'une source entièrement organique, qui respecte la couche d'ozone et présente d'excellentes performances thermodynamiques.

Le faible impact environnemental de ce produit le rend également intéressant d'un point de vue économique. Une consommation réduite se traduit par des **factures moins élevées**, un aspect fondamental dans le secteur de la restauration où de nombreux appareils restent allumés pendant de longues périodes.

Découvrez toutes les caractéristiques dans la fiche technique et **achetez en ligne la vitrine à sushis la mieux adaptée à votre restaurant**.

Dimensions



Dimensioni esterne	1131x450x330 mm
Dimensioni imballo	1187x510x380 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità vaschette	4 GN 1/3
Classe climatica	3
Classe energetica	B
Gas refrigerante	R290
Peso	33 kg
Peso lordo	36 kg
Sbrinamento	automatique
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C

Equipement de série

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