Cod: 98410210061293

Vetrina frigo sushi 117,7×42×26,5h cm 4 gn 1/3 refrigerata da banco bianca con vetri curvi e motore incorporato



Descrizione

Nella tua cucina non può mancare la **vetrina frigo per sushi refrigerata da banco** per sushi bar, ristoranti e fast food. Un'attrezzatura professionale in grado di preservare a lungo le qualità organolettiche dei tuoi prodotti.

Ristoattrezzature ha un'ampia scelta in catalogo per garantire efficienza e funzionalità. Seleziona il design e la misura ideale per la tua attività di ristorazione.

Il **design compatto e la temperatura positiva** sono tutto ciò che serve per garantire un servizio eccellente e offrire prodotti sempre freschi.

Design e funzionamento

La **vetrina frigo per sushi refrigerata da banco professionale** si presenta con un design molto accattivante, elegante e sofisticato. Attrezzatura ideale per ogni tipo di attività di ristorazione che voglia offrire prodotti sempre freschi ai suoi clienti.

La **vetrina frigo per sushi refrigerata da banco professionale** per sushi bar misura **117,7x42x26,5h cm**, ha motore incorporato e può ospitare fino a 4 GN 1/3 di altezza 4 cm già in dotazione.

La vetrina è realizzata in vetro, la costruzione esterna è in plastica bianca e le porte posteriori sono scorrevoli per poter inserire ed estrarre facilmente il sushi al suo interno.

Il vetro frontale curvo è progettato per una migliore esposizione del prodotto al banco. L'alimentazione della vetrina è elettrica con una potenza pari a 0.18 kW e **la modalità di refrigerazione è statica**.

La temperatura interna si può regolare da 0°C a +12°C ed è ideale per conservare il sushi fresco. Utilizza il display esterno digitale per regolare la temperatura. All'interno **l'illuminazione a Led** mostra il prodotto in ogni dettaglio senza influire sulla sua temperatura.

Pulizia e manutenzione

La **vetrina frigo per sushi refrigerata da banco professionale** per fast food è progettata per mantenere intatte le proprietà organolettiche degli alimenti, evitare contaminazioni ed essere pulita facilmente.

Per una corretta modalità di pulizia si raccomanda di togliere la presa dalla corrente, svuotare la vetrina dalle bacinelle in dotazione e raggiungere ogni angolo con un **panno morbido e un detergente da cucina non aggressivo**.

Mantieni perfettamente efficiente la tua attrezzatura da cucina con una pulizia costante. **Lo sbrinamento automatico** garantisce un funzionamento sempre al massimo delle prestazioni e senza alcun intervento manuale.

Perché è il prodotto che fa per te

La **vetrina frigo per sushi refrigerata da banco professionale** di Ristoattrezzature è l'attrezzatura pensata per sushi bar e attività che prevedono pesce fresco in menù.

Conserva ed esponi in modo corretto i tuoi prodotti scegliendo la vetrina refrigerata ideale per garantire **performance elevate** e aggiungere funzionalità alla tua area di lavoro.

Il design compatto e **la classe energetica B** sono i suoi punti di forza. Potrai infatti tenerla accesa per tutto il tempo necessario senza consumi eccessivi (solo 451 kWh annui.)

Decidi facilmente dove collocare la tua vetrina e garantisci un servizio impeccabile. Ottimo rapporto qualità-prezzo e bassi consumi energetici rendono la vetrina un elemento irrinunciabile per la tua attività di ristorazione. **Attrezzatura professionale pensata per piccole e medie attività** ad uso intensivo.

Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1177x420x265 mm
Dimensioni imballo	1237x480x375 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	4 GN 1/3
Classe energetica	B
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso con imballo	37 kg
Peso netto	34.5 kg
Potenza Elettrica	0.18 kW
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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