Cod: 98410220061784

Vetrina frigo sushi 152,9×42×26,5h cm 6 gn 1/3 refrigerata da banco bianca con vetri curvi e motore incorporato



Descrizione

Acquista la **vetrina frigo sushi professionale** di Ristoattrezzature per proporre ai tuoi clienti uno dei piatti orientali più apprezzati. La nostra vetrina refrigerata per ristorazione conserva a temperatura positiva il sushi, dando massima visibilità al prodotto.

Questo modello da banco è bianco con vetri curvi per permettere una visione completa del contenuto al cliente. L'operatore potrà inserire fino a **6 vaschette per alimenti di tipo GN 1/3**, fornite in dotazione.

Ideale per ristoranti orientali e gastronomie che propongono sushi nel menù.

Design e funzionamento

Il design lineare ma elegante della nostra vetrina frigo sushi la rende adattabile ad ogni contesto di arredo. Questa macchina può infatti essere installata in maniera pratica e veloce su banco in sala. Il suo **vetro anteriore curvo** permette **una visione completa e accattivante delle preparazioni**, anche grazie alla **luce interna a Led fredda**.

Si tratta di una soluzione a risparmio energetico che mette in luce ogni dettaglio dei piatti senza surriscaldarli.

Realizzata in vetro e base in plastica bianca, la macchina è accessibile per l'operatore attraverso le **porte posteriori scorrevoli**. Le preparazioni sono conservate nelle **6 bacinelle per gastronomie incluse, misura GN 1/3** ad una **temperatura regolabile tra i 0°C e i +12°C**.

Il **termostato digitale posto esternamente** ne permette una facile regolazione attraverso pulsanti.

Il motore è incorporato sulla destra ed è reso non visibile dalla parte in plastica. La **modalità di refrigerazione è statica diretta**.

L'**alimentazione è elettrica** con voltaggio di 230 V, **potenza di 0.18 kW** e una **frequenza di 50 Hz**.

La **vetrina refrigerata per sushi Ristoattrezzature** misura **152,9x42x26,5h cm** per un **peso lordo di 44 kg**. Alla base è dotata di piedini che assicurano il massimo della stabilità su banco da lavoro o appoggio.

Pulizia e manutenzione

Le vaschette in acciaio inox fornite in dotazione sono **estraibili e pulibili singolarmente**. Gli angoli interni arrotondati facilitano questa operazione che andrà effettuata con **detergente per cucina e spugna non abrasiva**.

La pulizia ordinaria va svolta periodicamente per assicurare massima pulizia alle parti interne della vetrina ed **evitare contaminazioni da pesce crudo**.

Dal punto di vista della manutenzione ordinaria, la vetrina sushi è dotata di **sbrinamento automatico** che gli consente di assicurare sempre ottime prestazioni. Non è richiesto nessun intervento manuale e nessun dispendio di tempo, la macchina è sempre pronta all'uso.

Perché è il prodotto che fa per te

La **vetrina refrigerata per sushi** è un'attrezzatura professionale progettata **per le attività di ristorazione in cui il sushi viene preparato o servito a vista**.

Scegli il nostro modello completamente accessoriato dotato di:

- **termostato digitale**
- **illuminazione led**
- **6 bacinelle acciaio inox alte 4 cm**.

Acquisterai una macchina dalla duplice funzione: espositiva e di refrigerazione. Il cliente potrà **scegliere direttamente dall'espositore** e **il sushi resterà fresco più a lungo**.

Non solo, la nostra vetrina per sushi professionale si colloca in **classe energetica B** con una soglia di consumi annui che si ferma a **1682 kWh**. La sua sostenibilità è data anche dal **gas refrigerante R290** impiegato, una fonte **100% naturale** che offre **ottime prestazioni termodinamiche e rispetta l'ozono**.

Scegli la vetrina refrigerata sushi per il tuo ristorante tra le nostre proposte a catalogo e concludi l'acquisto in pochi click.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1529x420x265 mm
Dimensioni imballo	1589x480x375 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	6 GN 1/3
Classe energetica	B
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso con imballo	44 kg
Peso netto	41.5 kg
Potenza Elettrica	0.18 kW
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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