Cod: 98410580061360

Vetrina frigo sushi 135,2×42×26,5h cm 5 gn 1/3 refrigerata da banco bianca con vetri curvi e motore incorporato



Descrizione

La **vetrina frigo sushi professionale bianca** è progettata per essere installata in ristoranti orientali o gastronomie e locali che offrono sushi nel menù.

L'attrezzatura offre una duplice funzione: di **conservazione ed esposizione**. Il **vetro curvo anteriore** permette infatti una **visione completa delle preparazioni**, mentre la temperatura positiva le mantiene in fresco per tutto il tempo necessario.

La **vetrina sushi da banco è bianca con vetri curvi** ed è dotata inoltre di **5 vaschette per alimenti di tipo GN 1/3**. Ideali per conservare il sushi e facili da pulire.

Acquistala per avere sempre prestazioni elevate ed esporre i cibi con eleganza.

Design e funzionamento

Design lineare e sofisticato caratterizzano la nostra vetrina sushi per ristorazione che ben si presta a conservare questo tipo di preparazioni.

Le linee essenziali e moderne fanno sì che la macchina possa adeguarsi a qualsiasi contesto di arredo, direttamente su banco in sala. Il **vetro anteriore curvo** aiuta una visione panoramica del sushi che è ulteriormente esaltato dalla **luce interna a Led fredda**. Questa illuminazione non surriscalda i cibi e non influisce sui consumi.

La struttura della vetrina sushi è **in vetro e base in plastica bianca**, dotata di **porte scorrevoli sul dietro** che consentono un accesso facilitato all'espositore.

Altrettanto facili da estrarre sono le **5 bacinelle per gastronomie incluse, misura GN 1/3** alte 4 cm. La **temperatura d'esercizio della vetrina è regolabile tra i 0°C e i +12°C**, tramite **termostato digitale posto esternamente**. La gradazione è determinabile attraverso i pulsanti dedicati sul retro.

Il **motore della vetrina sushi è incorporato sulla destra**, coperto dalla parte in plastica mentre la **modalità di refrigerazione è statica diretta**.

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

Le dimensioni della **vetrina refrigerata per sushi Ristoattrezzature** sono di **135,2x42x26,5h cm** per un **peso lordo di 40,5 kg**. I piedini alla base assicurano il massimo della stabilità su banco da lavoro o appoggio.

Pulizia e manutenzione

La pulizia ordinaria della vetrina sushi è fondamentale per **evitare contaminazioni da pesce crudo**.

Ecco perché è bene pianificare le operazioni di igienizzazione periodicamente, al fine di garantire massima pulizia alle parti interne della vetrina.

Le **vaschette in acciaio inox** sono tutte **estraibili e pulibili singolarmente**, nel rispetto degli standard di settore.

Grazie agli **angoli interni arrotondati** potrai rimuovere completamente lo sporco utilizzando semplicemente un **detergente per cucina**. Evita spugnette abrasive e prodotti aggressivi per non danneggiare la pellicola protettiva dell'acciaio.

La vetrina refrigerata per sushi è dotata di **sistema di sbrinamento automatico**, mantiene cioè sempre pulito il proprio evaporatore autonomamente. In questo modo la macchina garantisce sempre ottime prestazioni nel tempo senza intervento manuale.

Perché è il prodotto che fa per te

Acquista la **vetrina refrigerata per sushi bianca** se cerchi un espositore elegante ma pratico. Il **design accattivante** e la

facilità d’uso lo rendono un ottimo compagno di lavoro.

Il modello che ti proponiamo è completamente accessoriato:

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

Ottimo il rapporto qualità-prezzo e la capacità espositiva. Il cliente potrà **scegliere autonomamente dalla vetrina** ed assicurerai freschezza al tuo sushi. **Durevolezza e prestazioni elevate** caratterizzano questa attrezzatura che si colloca in **classe energetica B**, con consumi annui che si attestano sui **1546 kWh**. Il **gas refrigerante R290** impiegato è una fonte **100% naturale che rispetta l’ozono e assicura ottime prestazioni termodinamiche**.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1352x420x265 mm
Dimensioni imballo	1413x480x375 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	5 GN 1/3
Classe energetica	B
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso con imballo	41 kg
Peso netto	38.5 kg
Potenza Elettrica	0.18 kW
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	5 gn 1/3 di altezza 4 cm, Illuminazione interna a LED, Termostato digitale.