**Cod: 103672341021002**

# Vetrina frigo sushi 113,1×45×33h cm 4 gn 1/3 refrigerata da banco nera con vetro frontale curvo apribile e motore incorporato



**Descrizione**

La **vetrinetta da banco per sushi refrigerata per ristorazione** conserva perfettamente la materia prima, preservandone le proprietà organolettiche.

La freschezza è una caratteristica irrinunciabile per il sushi che è una preparazione delicata, effettuata senza cotture.

Tra i piatti più amati della ristorazione asiatica, **il sushi si caratterizza per la raffinata presentazione** che lo rende un piatto estremamente estetico.

**L'ampia parte vetrata assicura un'ottima visibilità del prodotto**, ideale per invitare i clienti nella sala del tuo ristorante. **L'apertura è pratica ed il motore è incorporato**.

Design e funzionamento

La vetrina espositiva per sushi è realizzata in plastica e vetro ed ha un design accattivante grazie al **vetro temperato curvo apribile sul davanti**. Le **porte posteriori** sono **scorrevoli** con pratiche maniglie che ne agevolano l'apertura.

La vetrina è in grado di ospitare fino a **4 vaschette gn 1/3** già incluse nell'equipaggiamento standard. Le **dimensioni esterne della vetrina sono di 113,1x45x33h cm** per una misura dell'imballo di 118,7x51x38h cm.

Il sistema di raffreddamento è statico diretto con evaporatore superiore e la temperatura interna oscilla dai 0° C a + 12° C. In questo modo l'attrezzatura è in grado di offrire un prodotto sempre fresco come la normativa prevede.

Non solo, la vetrina sushi per ristoranti è dotata di **termostato digitale con display** per agevolare il controllo della gradazione. La funzione di **sbrinamento automatico**, inoltre, agevola le operazioni di manutenzione e assicura sempre elevate prestazioni.

L'**illuminazione interna a LED consente di avere una visibilità completa** della proposta gastronomica, senza consumare troppo. Il motore è incorporato sulla sinistra e viene azionato dall'interruttore rosso posteriore.

Pulizia e manutenzione

Prima di procedere alla manutenzione o alla pulizia della nostra vetrina per sushi è necessario staccare la spina dalla presa di corrente. Si sconsiglia l'impiego di spugne bagnate ed è bene evitare di spruzzare prodotti per la pulizia direttamente sul display. Prodotti chimici aggressivi, benzene o altri diluenti potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Per una **efficace igienizzazione della vetrina è sufficiente un panno morbido leggermente umido** o della carta. In caso di eccessiva condensa bisogna spegnere la vetrina, svuotarla, aspettare un'ora ed asciugare l'umidità in eccesso lasciando le porte aperte.

Perché è il prodotto che fa per te

Le vetrine fredde espositive per sushi sono elementi indispensabili in tutti i ristoranti che intendono proporre questo pregiato piatto. Il nostro prodotto si presenta **particolarmente interessante nel design e di pratica installazione** anche negli spazi più ridotti. Si tratta, infatti, di un espositore da banco che può essere appoggiato su banco da lavoro in maniera pratica e sicura.

Eccellente la resa energetica che pone la **vetrina refrigerata nera per sushi in Classe B** per consumi annuali. Il sistema di refrigerazione è 100% naturale grazie all'impiego del **gas R290**. Si tratta di una fonte completamente bio, che **rispetta l'ozono ed ha una ottima resa termodinamica**.

Il basso impatto ambientale di questo prodotto lo rende interessante anche dal punto di vista economico. Ridotti consumi si traducono, infatti, in **bollette più basse**, un aspetto fondamentale nel settore della ristorazione dove gli elettrodomestici sono tanti e rimangono a lungo accesi.

Scopri tutte le caratteristiche nella scheda tecnica ed **acquista on line la vetrina per sushi più adatta al tuo ristorante**.

**Dimensioni**

| | |
|---|---|
| Dimensioni esterne | 1131x450x330 mm |
| Dimensioni imballo | 1187x510x380 mm |

**Scheda tecnica**

| | |
|---|---|
| Alimentazione | Elettrico |
| Capacità vaschette | 4 GN 1/3 |
| Classe climatica | 3 |
| Classe energetica | B |
| Gas refrigerante | R290 |
| Peso con imballo | 36 kg |
| Peso netto | 33 kg |
| Sbrinamento | automatico |
| Temperatura d'esercizio | 0 +12 °C |

**Equipaggiamento standard**

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