Ristoattrezzature®

Cod: 103672344009002

Vetrina frigo sushi 175,4×45×33h cm 8 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 **8 vaschette gn 1/3** già incluse nell'equipaggiamento standard. Le **dimensioni esterne della vetrina sono di 175,4x45x33h 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	1754x450x330 mm
Dimensioni imballo	1810x510x380 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	8 GN 1/3
Classe climatica	3
Classe energetica	B
Gas refrigerante	R290
Peso con imballo	48 kg
Peso netto	44 kg
Sbrinamento	automatico
Temperatura d'esercizio	0 +12 °C

Equipaggiamento standard

In dotazione	8 gn 1/3 di altezza 4 cm