Kabeljau: 98410210061293

Sushi-Kühlvitrine 117,7 × 42 × 26,5 (H) cm, 4 GN 1/3, weiß, mit gebogenen Scheiben und eingebautem Motor



Beschreibung

In Ihrer Küche darf die **gekühlte Sushi-Thekenvitrine** für Sushi-Bars, Restaurants und Fast-Food-Betriebe nicht fehlen. Ein professionelles Gerät, das die organoleptischen Eigenschaften Ihrer Produkte langfristig bewahrt.

Ristoattrezzure bietet eine große Auswahl im Katalog, um Effizienz und Funktionalität zu gewährleisten. Wählen Sie das Design und die ideale Größe für Ihr Gastronomieunternehmen aus.

Das **kompakte Design und die positive Temperatur** sind alles, was Sie brauchen, um einen exzellenten Service zu gewährleisten und stets frische Produkte anzubieten.

Design und Funktionsweise

Die professionelle gekühlte Sushi-Thekenvitrine besticht durch ein sehr ansprechendes, elegantes und raffiniertes Design. Ein ideales Gerät für jede Art von Gastronomiebetrieb, der seinen Kunden stets frische Produkte anbieten möchte.

Die **professionelle, gekühlte Sushi-Thekenvitrine** für Sushi-Bars misst **117,7 x 42 x 26,5 (H) cm**, verfügt über einen eingebauten Motor und bietet Platz für bis zu 4 GN-Behälter der Größe 1/3 mit einer Höhe von 4 cm, die bereits im Lieferumfang enthalten sind.

Die Vitrine besteht aus Glas, das Gehäuse ist aus weißem Kunststoff gefertigt und die hinteren Türen sind als Schiebetüren ausgeführt, um das Sushi leicht ein- und ausladen zu können.

Die gewölbte Frontscheibe sorgt für eine bessere Präsentation der Produkte an der Theke. Die Vitrine wird elektrisch mit einer Leistung von 0,18 kW betrieben und **verfügt über eine statische Kühlung**.

Die Innentemperatur lässt sich von 0 °C bis +12 °C einstellen und ist ideal für die Aufbewahrung von frischem Sushi. Die Temperatureinstellung erfolgt über das digitale Außendisplay. **Die LED-Beleuchtung** im Inneren präsentiert das Produkt in allen Details, ohne dessen Temperatur zu beeinflussen.

Reinigung und Wartung

Die **professionelle Theken-Kühlvitrine für Sushi** im Fast-Food-Bereich ist so konzipiert, dass die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel erhalten bleiben, Verunreinigungen vermieden werden und sie sich leicht reinigen lässt.

Für eine ordnungsgemäße Reinigung wird empfohlen, den Netzstecker zu ziehen, die mitgelieferten Schalen aus der Vitrine zu entfernen und jeden Winkel mit einem **weichen Tuch und einem milden Küchenreiniger** zu säubern.

Halten Sie Ihre Küchengeräte durch regelmäßige Reinigung in einwandfreiem Zustand. **Die automatische Abtauung** gewährleistet stets einen Betrieb mit maximaler Leistung, ohne dass ein manuelles Eingreifen erforderlich ist.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Die **professionelle Theken-Kühlvitrine für Sushi** von Ristoattrezzature ist speziell für Sushi-Bars und Betriebe konzipiert, die frischen Fisch auf ihrer Speisekarte haben.

Lagern und präsentieren Sie Ihre Produkte fachgerecht, indem Sie die ideale Kühlvitrine wählen, um **hohe Leistung** zu gewährleisten und Ihren Arbeitsbereich funktionaler zu gestalten.

Das kompakte Design und **die Energieeffizienzklasse B** sind ihre Stärken. Sie können das Gerät nämlich so lange wie nötig eingeschaltet lassen, ohne dass dabei übermäßige Energie verbraucht wird (nur 451 kWh pro Jahr).

Entscheiden Sie ganz einfach, wo Sie Ihre Vitrine aufstellen möchten, und gewährleisten Sie einen tadellosen Service. Ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und ein geringer Energieverbrauch machen die Vitrine zu einem unverzichtbaren Bestandteil Ihres Gastronomiebetriebs. **Professionelle Ausrüstung, konzipiert für kleine und mittlere Betriebe**

mit intensiver Nutzung.

Entdecken Sie alle Details im technischen Datenblatt.

Abmessungen

Außenmaße	1177x420x265 mm
Verpackungsmaße	1237x480x375 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	0 +12 °C
Elektrische Leistung	0,18 kW
Energieeffizienzklasse	B
Fassungsvermögen der Behälter	4 GN 1/3
Gewicht inklusive Verpackung	37 kg
Häufigkeit	50 Hz
Kältemittel	R290
Nettogewicht	34.5 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	4 GN-Behälter, Höhe 1/3, 4 cm, LED-Innenbeleuchtung, digitaler Thermostat.