Kabeljau: 98410220061784

Sushi-Kühlvitrine 152,9 × 42 × 26,5 (H) cm, 6 GN 1/3, weiß, mit gebogenen Scheiben und eingebautem Motor



Beschreibung

Kaufen Sie die **professionelle Sushi-Kühlvitrine** von Ristoattrezzature, um Ihren Kunden eines der beliebtesten orientalischen Gerichte anzubieten. Unsere Kühlvitrine für die Gastronomie bewahrt Sushi bei positiver Temperatur auf und sorgt so für maximale Sichtbarkeit des Produkts.

Dieses Thekenmodell ist weiß und verfügt über gewölbte Scheiben, die dem Kunden einen uneingeschränkten Blick auf den Inhalt ermöglichen. Der Betreiber kann bis zu **6** mitgelieferte **GN 1/3-Lebensmittelbehälter** einlegen.

Ideal für asiatische Restaurants und Feinkostgeschäfte, die Sushi auf ihrer Speisekarte anbieten.

Design und Funktionsweise

Das schlichte, aber elegante Design unserer Sushi-Kühlvitrine sorgt dafür, dass sie sich in jedes Einrichtungskonzept einfügt. Dieses Gerät lässt sich nämlich praktisch und schnell auf einer Theke im Gastraum aufstellen. Die **gewölbte Frontscheibe** ermöglicht **einen umfassenden und ansprechenden Blick auf die Speisen**, auch dank der **kühlen LED-Innenbeleuchtung**.

Es handelt sich um eine energiesparende Lösung, die jedes Detail der Gerichte hervorhebt, ohne diese zu überhitzen.

Das Gerät**besteht aus Glas und einem weißen Kunststoffsockel** und ist für den Bediener über die **hinteren Schiebetüren** zugänglich. Die Speisen werden in **den 6 mitgelieferten Gastronomie-Behältern der Größe GN 1/3** bei einer **einstellbaren Temperatur zwischen 0 °C und +12 °C** aufbewahrt.

Der **außen angebrachte digitale Thermostat** ermöglicht eine einfache Einstellung per Tasten.

Der Motor ist auf der rechten Seite eingebaut und wird durch die Kunststoffverkleidung verdeckt. Die **Kühlung erfolgt statisch direkt**.

Die Stromversorgung erfolgt mit einer Spannung von 230 V, **einer Leistung von 0,18 kW** und einer **Frequenz von 50 Hz**.

Die Ristoattrezzature-Sushi-Kühlvitrine misst **152,9 x 42 x 26,5 (H) cm** und hat ein **Bruttogewicht von 44 kg**. Am Sockel ist sie mit Füßen ausgestattet, die für maximale Stabilität auf einer Arbeitsplatte oder einer Auflage sorgen.

Reinigung und Wartung

Die im Lieferumfang enthaltenen**Edelstahlwannen** sind **herausnehmbar und können einzeln gereinigt werden**. Die abgerundeten Innenecken erleichtern diesen Vorgang, der mit **einem Küchenreiniger und einem nicht scheuernden Schwamm** durchgeführt werden sollte.

Die regelmäßige Reinigung sollte in regelmäßigen Abständen durchgeführt werden, um maximale Sauberkeit im Inneren der Vitrine zu gewährleisten und **Verunreinigungen durch rohen Fisch zu vermeiden**.

Was die regelmäßige Wartung betrifft, ist die Sushi-Vitrine mit **einer automatischen Abtaufunktion** ausgestattet, die stets eine optimale Leistung gewährleistet. Es ist kein manueller Eingriff und kein Zeitaufwand erforderlich – das Gerät ist immer einsatzbereit.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Die gekühlte Sushi-Vitrine ist ein professionelles Gerät, das **für Gastronomiebetriebe** konzipiert ist, **in denen Sushi vor den Augen der Gäste zubereitet oder serviert wird**.

Entscheiden Sie sich für unser komplett ausgestattetes Modell mit:

- **digitalem Thermostat**
- **LED-Beleuchtung**

- **6 Edelstahlschalen mit einer Höhe von 4 cm**.

Sie erwerben damit ein Gerät mit doppelter Funktion: Präsentation und Kühlung. Der Kunde kann **direkt aus der Auslage wählen**, und **das Sushi bleibt länger frisch**.

Darüber hinaus gehört unsere professionelle Sushi-Vitrine zur **Energieeffizienzklasse B** mit einem jährlichen Energieverbrauch von maximal **1682 kWh**. Ihre Nachhaltigkeit wird auch durch **das** verwendete **Kältemittel R290** gewährleistet, eine **zu 100 % natürliche** Quelle, die **hervorragende thermodynamische Leistungen** bietet **und ozonfreundlich ist**.

Wählen Sie die Sushi-Kühlvitrine für Ihr Restaurant aus unserem Katalogangebot aus und schließen Sie den Kauf mit wenigen Klicks ab.

Abmessungen

Außenmaße	1529x420x265 mm
Verpackungsmaße	1589x480x375 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	0 +12 °C
Elektrische Leistung	0,18 kW
Energieeffizienzklasse	B
Fassungsvermögen der Behälter	6 GN 1/3
Gewicht inklusive Verpackung	44 kg
Häufigkeit	50 Hz
Kältemittel	R290
Nettogewicht	41.5 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	6 Gn, 1/3 der Höhe 4 cm, LED-Innenbeleuchtung, digitaler Thermostat.