Kabeljau: 98410580061360

Sushi-Kühlvitrine 135,2 × 42 × 26,5 (H) cm, 5 GN 1/3, weiß, mit gebogenen Scheiben und eingebautem Motor



Beschreibung

Die **weiße professionelle Sushi-Kühlvitrine** ist für den Einsatz in asiatischen Restaurants, Feinkostgeschäften und Lokalen konzipiert, die Sushi auf ihrer Speisekarte anbieten.

Das Gerät erfüllt eine doppelte Funktion: **Lagerung und Präsentation**. Die **gewölbte Frontscheibe** ermöglicht einen **uneingeschränkten Blick auf die Speisen**, während die positive Temperatur diese so lange wie nötig frisch hält.

Die **weiße Sushi-Thekenvitrine mit gewölbten Glasscheiben ist** zudem mit **5 GN-1/3-Lebensmittelbehältern** ausgestattet. Ideal zur Aufbewahrung von Sushi und leicht zu reinigen.

Kaufen Sie sie, um stets eine hohe Leistung zu erzielen und die Speisen elegant zu präsentieren.

Design und Funktionsweise

Ein geradliniges und raffiniertes Design zeichnet unsere Sushi-Vitrine für die Gastronomie aus, die sich hervorragend für die Aufbewahrung dieser Art von Speisen eignet.

Dank der schlichten und modernen Linienführung fügt sich das Gerät nahtlos in jedes Einrichtungskonzept ein, direkt auf der Theke im Gastraum. Die **gewölbte Frontscheibe** ermöglicht einen Rundumblick auf das Sushi, das durch **die kühle LED-Innenbeleuchtung** zusätzlich zur Geltung kommt. Diese Beleuchtung erwärmt die Speisen nicht und hat keinen Einfluss auf den Energieverbrauch.

Die Konstruktion der Sushi-Vitrine besteht **aus Glas und einem weißen Kunststoffsockel** und ist mit **Schiebetüren an der Rückseite** ausgestattet, die einen einfachen Zugang zum Ausstellungsbereich ermöglichen.

Ebenso leicht herausnehmbar sind die **5 mitgelieferten Gastronomie-Schalen in der Größe GN 1/3** mit einer Höhe von 4 cm. **Die Betriebstemperatur der Vitrine lässt sich** über **einen außen angebrachten digitalen Thermostat zwischen 0 °C und +12 °C einstellen**. Die Temperaturstufe kann über die entsprechenden Tasten auf der Rückseite eingestellt werden.

Der **Motor der Sushi-Vitrine ist auf der rechten Seite eingebaut** und durch eine Kunststoffabdeckung geschützt, während die **Kühlung statisch direkt erfolgt**.

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

Die Abmessungen der **gekühlten Sushi-Vitrine von Ristoattrezzature** betragen **135,2 x 42 x 26,5 (H) cm** bei einem **Bruttogewicht von 40,5 kg**. Die Füße am Sockel sorgen für maximale Stabilität auf einer Arbeitsplatte oder einer anderen Unterlage.

Reinigung und Wartung

Die regelmäßige Reinigung der Sushi-Vitrine ist unerlässlich, um **eine Kontamination durch rohen Fisch zu vermeiden**.

Deshalb ist es ratsam, regelmäßige Reinigungsmaßnahmen einzuplanen, um eine optimale Sauberkeit im Inneren der Vitrine zu gewährleisten.

Die **Edelstahlwannen** sind alle **herausnehmbar und können einzeln** gemäß den Branchenstandards **gereinigt werden**.

Dank der **abgerundeten Innenkanten** können Sie Verschmutzungen vollständig entfernen, indem Sie einfach ein **Küchenreinigungsmittel** verwenden. Vermeiden Sie scheuernde Schwämme und aggressive Reinigungsmittel, um die Schutzschicht des Edelstahls nicht zu beschädigen.

Die Sushi-Kühlvitrine ist mit **einem automatischen Abtausystem** ausgestattet, das den Verdampfer stets selbstständig sauber hält. Auf diese Weise garantiert das Gerät langfristig stets eine optimale Leistung, ohne dass ein manueller Eingriff erforderlich ist.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Entscheide dich für die **weiße Sushi-Kühlvitrine**, wenn du eine elegante und zugleich praktische Ausstellungsvitrine suchst. Das **ansprechende Design** und die **einfache Bedienung** machen sie zu einem hervorragenden Arbeitsbegleiter.

Das von uns angebotene Modell ist komplett ausgestattet:

- **5 Edelstahlschalen mit einer Höhe von 4 cm**.
- **Digitaler Thermostat**
- **Kaltlicht-LED-Beleuchtung**

Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und große Ausstellungsfläche. Der Kunde kann **selbstständig aus der Vitrine auswählen**, und Sie gewährleisten die Frische Ihres Sushis. **Langlebigkeit und hohe Leistung** zeichnen dieses Gerät aus, das der **Energieeffizienzklasse B** angehört und einen jährlichen Energieverbrauch von etwa **1546 kWh** aufweist. **Das** verwendete **Kältemittel R290** ist ein **zu 100 % natürliches, ozonfreundliches Gas, das eine hervorragende thermodynamische Leistung gewährleistet**.

Abmessungen

Außenmaße	1352x420x265 mm
Verpackungsmaße	1413x480x375 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	0 +12 °C
Elektrische Leistung	0,18 kW
Energieeffizienzklasse	B
Fassungsvermögen der Behälter	5 GN 1/3
Gewicht inklusive Verpackung	41 kg
Häufigkeit	50 Hz
Kältemittel	R290
Nettogewicht	38.5 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	5 Gn, Höhe 1/3 von 4 cm, LED-Innenbeleuchtung, digitaler Thermostat.