Kabeljau: 12968

Sushi-Kühlvitrine 175,4 × 45 × 33 (H) cm, 8 GN 1/3, weiße Thekenkühlvitrine mit gebogener, zu öffnender Frontscheibe und eingebautem Motor, gebraucht



Beschreibung

Die **gekühlte Sushi-Thekenvitrine für die Gastronomie** bewahrt die Zutaten perfekt auf und erhält dabei ihre organoleptischen Eigenschaften.

Frische ist ein unverzichtbares Merkmal für Sushi, das eine delikate Zubereitung ohne Erhitzen darstellt.

Als eines der beliebtesten Gerichte der asiatischen Küche **zeichnet sich Sushi durch seine raffinierte Präsentation aus**, die es zu einem äußerst ästhetischen Gericht macht.

Die großzügige Glasfront sorgt für eine hervorragende Sichtbarkeit des Produkts und ist ideal, um Gäste in den Speisesaal Ihres Restaurants einzuladen. **Die Tür lässt sich bequem öffnen und der Motor ist im Gerät integriert**.

Design und Funktionsweise

Die Sushi-Vitrine besteht aus Kunststoff und Glas und besticht durch ihr ansprechendes Design dank des **gewölbten, gehärteten Glases, das sich an der Vorderseite öffnen lässt**. Die **hinteren Türen** sind **Schiebetüren** mit praktischen Griffen, die das Öffnen erleichtern.

Die Vitrine bietet Platz für bis zu **8 GN-Behälter der Größe 1/3**, die bereits zur Standardausstattung gehören. Die **Außenmaße der Vitrine betragen 175,4 x 45 x 33 (H) cm**.

Das Kühlsystem ist ein statisches Direktkühlsystem mit oberem Verdampfer, und die Innentemperatur schwankt zwischen 0 °C und +12 °C. Auf diese Weise gewährleistet das Gerät stets ein frisches Produkt, wie es die Vorschriften vorschreiben.

Darüber hinaus ist die Sushi-Vitrine für Restaurants mit **einem digitalen Thermostat mit Display** ausgestattet, um die Temperaturregelung zu erleichtern. Die **automatische Abtaufunktion** vereinfacht zudem die Wartungsarbeiten und gewährleistet stets eine hohe Leistungsfähigkeit.**Die LED-Innenbeleuchtung sorgt für eine optimale Sicht** auf das gastronomische Angebot, ohne dabei zu viel Energie zu verbrauchen. Der Motor ist auf der linken Seite eingebaut und wird über den roten Schalter auf der Rückseite betätigt.

Reinigung und Wartung

Bevor Sie mit der Wartung oder Reinigung unserer Sushi-Vitrine beginnen, müssen Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Von der Verwendung nasser Schwämme wird abgeraten, und es sollte vermieden werden, Reinigungsmittel direkt auf die Vitrine zu sprühen. Aggressive Chemikalien, Benzol oder andere Verdünnungsmittel könnten das Gerät beschädigen. Für eine **wirksame Desinfektion der Vitrine reicht ein weiches, leicht angefeuchtetes Tuch** oder Papier **aus**. Bei übermäßigem Kondenswasser sollten Sie die Vitrine ausschalten, leeren, eine Stunde warten und die überschüssige Feuchtigkeit bei geöffneten Türen abtrocknen lassen.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Kühlvitrinen für Sushi sind unverzichtbare Elemente in allen Restaurants, die dieses erlesene Gericht anbieten möchten. Unser Produkt besticht **durch ein besonders ansprechendes Design und lässt sich** auch auf engstem Raum **praktisch aufstellen**. Es handelt sich nämlich um eine Thekenvitrine, die praktisch und sicher auf einer Arbeitsplatte abgestellt werden kann. Die Energieeffizienz ist hervorragend, wodurch die **weiße Kühlvitrine für Sushi in die Energieeffizienzklasse B** für den Jahresverbrauch eingestuft wird. Das Kühlsystem ist dank der Verwendung des **Kältemittels R290** zu 100 % natürlich. Es handelt sich um eine vollständig biologische Quelle, die ozonfreundlich ist und eine hervorragende thermodynamische Leistung aufweist.

Die geringe Umweltbelastung dieses Produkts macht es auch aus wirtschaftlicher Sicht interessant. Ein geringer Energieverbrauch führt nämlich zu **niedrigeren Stromrechnungen** – ein entscheidender Aspekt in der Gastronomie, wo viele Geräte im Einsatz sind und über lange Zeiträume in Betrieb bleiben.

Entdecken Sie alle Eigenschaften im technischen Datenblatt und **kaufen Sie online die für Ihr Restaurant am besten geeignete Sushi-Vitrine**.

Hinweis: Gebrauchte Geräte.

Abmessungen

Außenmaße	1754x450x330 mm
Verpackungsmaße	1810x510x380 mm

Technisches Datenblatt

Abtauen	automatisch
Betriebstemperatur	0 +12 °C
Energieeffizienzklasse	B
Fassungsvermögen der Behälter	8 GN 1/3
Gewicht inklusive Verpackung	48 kg
Kältemittel	R290
Klimaklasse	3
Nettogewicht	44 kg
Stromversorgung	Elektrisch

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	8 gn 1/3 der Höhe 4 cm