Bacalao: 98410210061293

Vitrina refrigerada para sushi de 117,7 × 42 × 26,5 h cm, con 4 bandejas de 1/3, de sobremesa, blanca, con cristales curvos y motor incorporado



Descripción

En tu cocina no puede faltar la **vitrina refrigerada de mostrador para sushi**, ideal para bares de sushi, restaurantes y locales de comida rápida. Un equipo profesional capaz de conservar durante mucho tiempo las cualidades organolépticas de tus productos.

Ristoattrezzature cuenta con una amplia selección en su catálogo para garantizar eficiencia y funcionalidad. Elige el diseño y el tamaño ideal para tu negocio de restauración.

Su **diseño compacto y la temperatura positiva** son todo lo que necesitas para garantizar un servicio excelente y ofrecer productos siempre frescos.

Diseño y funcionamiento

La **vitrina refrigerada de mostrador para sushi profesional** presenta un diseño muy atractivo, elegante y sofisticado. Es el equipo ideal para cualquier tipo de negocio de restauración que desee ofrecer productos siempre frescos a sus clientes.

La **vitrina refrigerada profesional de mostrador para sushi**, pensada para bares de sushi, mide **117,7 x 42 x 26,5 h cm**, cuenta con motor incorporado y tiene capacidad para hasta 4 bandejas GN de 1/3 y 4 cm de altura, que ya vienen incluidas.

La vitrina está fabricada en cristal, la estructura exterior es de plástico blanco y las puertas traseras son correderas para poder introducir y sacar fácilmente el sushi de su interior.

El cristal frontal curvo está diseñado para una mejor exposición del producto en el mostrador. La vitrina funciona con alimentación eléctrica, con una potencia de 0,18 kW, y **el modo de refrigeración es estático**.

La temperatura interior se puede regular entre 0 °C y +12 °C, lo que resulta ideal para conservar el sushi fresco. Utiliza la pantalla digital exterior para ajustar la temperatura. En el interior, **la iluminación LED** muestra el producto con todo detalle sin afectar a su temperatura.

Limpieza y mantenimiento

La **vitrina refrigerada profesional de mostrador para sushi**, destinada a establecimientos de comida rápida, está diseñada para mantener intactas las propiedades organolépticas de los alimentos, evitar contaminaciones y facilitar su limpieza.

Para una limpieza adecuada, se recomienda desconectar el enchufe de la corriente, vaciar la vitrina de las bandejas incluidas y limpiar todos los rincones con un **paño suave y un detergente de cocina no agresivo**.

Mantén tu equipo de cocina en perfecto estado de funcionamiento con una limpieza constante. **El desescarche automático** garantiza un funcionamiento siempre al máximo rendimiento y sin necesidad de intervención manual.

Por qué es el producto ideal para ti

La **vitrina refrigerada profesional de mostrador para sushi** de Ristoattrezzature es el equipo diseñado para bares de sushi y negocios que incluyen pescado fresco en su carta.

Conserva y expone correctamente tus productos eligiendo la vitrina refrigerada ideal para garantizar **un alto rendimiento** y añadir funcionalidad a tu espacio de trabajo.

Su diseño compacto y **la clase energética B** son sus puntos fuertes. De hecho, podrás mantenerla encendida todo el tiempo que sea necesario sin un consumo excesivo (solo 451 kWh al año).

Decide fácilmente dónde colocar tu vitrina y garantiza un servicio impecable. Su excelente relación calidad-precio y su bajo consumo energético convierten a esta vitrina en un elemento imprescindible para tu negocio de restauración. **Equipo profesional diseñado para pequeños y medianos negocios** con uso intensivo.

Descubre todos los detalles en la ficha técnica.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1237x480x375 mm
Dimensiones exteriores	1177x420x265 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	4 GN 1/3
Clase energética	B
Frecuencia	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso con embalaje	37 kg
Peso neto	34.5 kg
Potencia eléctrica	0,18 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +12 °C
Tensión	230 V

Equipamiento de serie

Incluido	4 GN de 1/3 de altura y 4 cm, iluminación interior LED, termostato digital.