Bacalao: 98410220061784

Vitrina refrigerada para sushi de 152,9 × 42 × 26,5 h cm, con 6 bandejas de 1/3, de sobremesa, blanca, con cristales curvos y motor incorporado



Descripción

Compra la **vitrina refrigerada profesional para sushi** de Ristoattrezzature para ofrecer a tus clientes uno de los platos orientales más apreciados. Nuestra vitrina refrigerada para hostelería conserva el sushi a temperatura positiva, lo que proporciona la máxima visibilidad al producto.

Este modelo de mostrador es de color blanco y cuenta con cristales curvos que permiten al cliente ver el contenido en su totalidad. El operador podrá colocar hasta **6 bandejas para alimentos de tipo GN 1/3**, incluidas en el suministro.

Ideal para restaurantes orientales y tiendas de delicatessen que incluyen sushi en su carta.

Diseño y funcionamiento

El diseño lineal pero elegante de nuestra vitrina refrigerada para sushi la hace adaptable a cualquier entorno de decoración. De hecho, esta máquina se puede instalar de forma práctica y rápida sobre una barra en el comedor. Su **cristal frontal curvo** permite **una visión completa y atractiva de las preparaciones**, gracias también a **la luz interior LED de temperatura fría**.

Se trata de una solución de bajo consumo energético que resalta cada detalle de los platos sin sobrecalentarlos.

Fabricada en cristal y con una base de plástico blanco, el operador puede acceder al equipo a través de las **puertas correderas traseras**. Las preparaciones se conservan en **las 6 bandejas para gastronomía incluidas, de tamaño GN 1/3**, a una **temperatura regulable entre 0 °C y +12 °C**.

El **termostato digital situado en el exterior** permite un fácil ajuste mediante botones.

El motor está incorporado a la derecha y queda oculto por la parte de plástico. El **modo de refrigeración es estático directo**.

La alimentación es eléctrica, con una tensión de 230 V, **una potencia de 0,18 kW** y una **frecuencia de 50 Hz**.

La **vitrina refrigerada para sushi de Ristoattrezzature** mide **152,9 x 42 x 26,5 h cm** y tiene un **peso bruto de 44 kg**. En la base cuenta con patas que garantizan la máxima estabilidad sobre una mesa de trabajo o una superficie de apoyo.

Limpieza y mantenimiento

Las bandejas de acero inoxidable incluidas son **extraíbles y se pueden limpiar por separado**. Las esquinas internas redondeadas facilitan esta operación, que deberá realizarse con **un detergente de cocina y una esponja no abrasiva**.

La limpieza ordinaria debe realizarse periódicamente para garantizar la máxima higiene de las partes internas de la vitrina y **evitar la contaminación por pescado crudo**.

En cuanto al mantenimiento ordinario, la vitrina de sushi cuenta con **un sistema de descongelación automática** que le permite garantizar siempre un rendimiento óptimo. No requiere ninguna intervención manual ni pérdida de tiempo; la máquina está siempre lista para su uso.

Por qué es el producto ideal para ti

La **vitrina refrigerada para sushi** es un equipo profesional diseñado **para establecimientos de restauración en los que el sushi se prepara o se sirve a la vista**.

Elige nuestro modelo totalmente equipado, que incluye:

- **termostato digital**
- **iluminación LED**
- **6 bandejas de acero inoxidable de 4 cm de altura**.

Adquirirás un equipo con doble función: de exposición y de refrigeración. El cliente podrá **elegir directamente del expositor** y **el sushi se mantendrá fresco durante más tiempo**.

Y no solo eso: nuestra vitrina profesional para sushi pertenece a **la clase energética B**, con un consumo anual que no supera los **1682 kWh**. Su sostenibilidad se debe también al **gas refrigerante R290** utilizado, una fuente **100 % natural** que ofrece **un excelente rendimiento termodinámico y respeta la capa de ozono**.

Elige la vitrina refrigerada para sushi para tu restaurante entre nuestras propuestas del catálogo y completa la compra en unos pocos clics.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1589x480x375 mm
Dimensiones exteriores	1529x420x265 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	6 GN 1/3
Clase energética	B
Frecuencia	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso con embalaje	44 kg
Peso neto	41.5 kg
Potencia eléctrica	0,18 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +12 °C
Tensión	230 V

Equipamiento de serie

Incluido	6 compartimentos de 1/3 de altura (4 cm), iluminación interior LED, termostato digital.