Bacalao: 98410580061360

Vitrina refrigerada para sushi de 135,2 × 42 × 26,5 h cm, con 5 bandejas de 1/3, de sobremesa, blanca, con cristales curvos y motor incorporado



Descripción

La **vitrina refrigerada profesional para sushi, de color blanco**, está diseñada para instalarse en restaurantes orientales, tiendas de delicatessen y locales que incluyen sushi en su carta.

Este equipo ofrece una doble función: **conservación y exposición**. De hecho, el **cristal curvo frontal** permite una **visión completa de los platos**, mientras que la temperatura positiva los mantiene frescos durante todo el tiempo necesario.

La **vitrina de sushi de mostrador es blanca, con cristales curvos**, y está equipada además con **5 bandejas para alimentos de tipo GN 1/3**. Son ideales para conservar el sushi y fáciles de limpiar.

Cómprala para disfrutar siempre de un alto rendimiento y exponer los alimentos con elegancia.

Diseño y funcionamiento

Un diseño lineal y sofisticado caracteriza a nuestra vitrina de sushi para hostelería, que resulta ideal para conservar este tipo de preparaciones.

Sus líneas esenciales y modernas hacen que el equipo se adapte a cualquier entorno de decoración, directamente sobre la barra del comedor. El **cristal frontal curvo** permite una visión panorámica del sushi, que se realza aún más gracias a **la luz LED fría interior**. Esta iluminación no calienta los alimentos ni afecta al consumo energético.

La estructura de la vitrina de sushi es **de cristal y la base de plástico blanco**, y cuenta con **puertas correderas en la parte trasera** que facilitan el acceso al expositor.

Igualmente fáciles de extraer son las **5 bandejas para productos gastronómicos incluidas, de tamaño GN 1/3** y 4 cm de altura. La **temperatura de funcionamiento de la vitrina se puede regular entre 0 °C y +12 °C** mediante **un termostato digital situado en el exterior**. La temperatura se ajusta mediante los botones específicos situados en la parte trasera.

El **motor de la vitrina de sushi está incorporado en el lado derecho**, cubierto por una pieza de plástico, mientras que el **modo de refrigeración es estático directo**.

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

Las dimensiones de **la vitrina refrigerada para sushi de Ristoattrezzature** son **135,2 x 42 x 26,5 (altura) cm**, con un **peso bruto de 40,5 kg**. Las patas de la base garantizan la máxima estabilidad sobre una encimera o superficie de apoyo.

Limpieza y mantenimiento

La limpieza habitual de la vitrina de sushi es fundamental para **evitar la contaminación por pescado crudo**.

Por eso es recomendable planificar las operaciones de higienización periódicamente, con el fin de garantizar la máxima limpieza de las partes internas de la vitrina.

Las **bandejas de acero inoxidable** son **extraíbles y se pueden limpiar individualmente**, de acuerdo con las normas del sector.

Gracias a **sus esquinas internas redondeadas**, podrás eliminar completamente la suciedad utilizando simplemente un **detergente de cocina**. Evita las esponjas abrasivas y los productos agresivos para no dañar la película protectora del acero.

La vitrina refrigerada para sushi está equipada con **un sistema de descongelación automático**, es decir, mantiene siempre limpio su evaporador de forma autónoma. De este modo, la máquina garantiza siempre un rendimiento óptimo a lo largo del tiempo sin necesidad de intervención manual.

Por qué es el producto ideal para ti

Compra la **vitrina refrigerada para sushi blanca** si buscas un expositor elegante pero práctico. Su **atractivo diseño** y su **facilidad de uso** la convierten en una excelente aliada en el trabajo.

El modelo que te proponemos viene totalmente equipado:

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

Excelente relación calidad-precio y gran capacidad de exposición. El cliente podrá **elegir por sí mismo de la vitrina** y tú garantizarás la frescura de tu sushi. **La durabilidad y el alto rendimiento** caracterizan a este equipo, que se clasifica en **la clase energética B**, con un consumo anual de unos **1546 kWh**. El **gas refrigerante R290** utilizado es una fuente **100 % natural que respeta la capa de ozono y garantiza un excelente rendimiento termodinámico**.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1413x480x375 mm
Dimensiones exteriores	1352x420x265 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	5 GN 1/3
Clase energética	B
Frecuencia	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso con embalaje	41 kg
Peso neto	38.5 kg
Potencia eléctrica	0,18 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +12 °C
Tensión	230 V

Equipamiento de serie

Incluido	5 compartimentos de 1/3 de altura (4 cm), iluminación interior LED, termostato digital.