Bacalao: 103672341021006

Vitrina refrigerada para sushi de 113,1 × 45 × 33 h cm, con 4 bandejas de 1/3, de sobremesa, blanca, con cristal frontal curvo que se puede abrir y motor incorporado



Descripción

La **vitrina de mostrador refrigerada para sushi, destinada a la restauración**, conserva perfectamente la materia prima, manteniendo sus propiedades organolépticas.

La frescura es una característica imprescindible para el sushi, que es un plato delicado que se elabora sin cocción.

El sushi, uno de los platos más apreciados de la gastronomía asiática, **se caracteriza por su refinada presentación**, que lo convierte en un plato de gran atractivo visual.

La amplia superficie acristalada garantiza una excelente visibilidad del producto, ideal para atraer a los clientes al comedor de tu restaurante. **La apertura es práctica y el motor está integrado**.

Diseño y funcionamiento

La vitrina expositora para sushi está fabricada en plástico y cristal, y presenta un diseño atractivo gracias al **cristal templado curvado que se abre por la parte delantera**. Las **puertas traseras** son **correderas** y cuentan con prácticas asas que facilitan su apertura.

La vitrina tiene capacidad para hasta **4 bandejas GN 1/3**, ya incluidas en el equipamiento estándar. Las **dimensiones exteriores de la vitrina son de 113,1 x 45 x 33 (altura) cm**, con unas dimensiones de embalaje de 118,7 x 51 x 38 (altura) cm.

El sistema de refrigeración es estático directo con evaporador superior y la temperatura interior oscila entre 0 °C y +12 °C. De este modo, el equipo garantiza un producto siempre fresco, tal y como exige la normativa.

Y no solo eso: la vitrina de sushi para restaurantes está equipada con **un termostato digital con pantalla** para facilitar el control de la temperatura. Además, la función de **descongelación automática** facilita las operaciones de mantenimiento y garantiza siempre un alto rendimiento. **La iluminación interior LED permite una visibilidad completa** de la oferta gastronómica, sin un consumo excesivo. El motor está incorporado a la izquierda y se acciona mediante el interruptor rojo situado en la parte trasera.

Limpieza y mantenimiento

Antes de proceder al mantenimiento o a la limpieza de nuestra vitrina de sushi, es necesario desconectar el enchufe de la toma de corriente. Se desaconseja el uso de esponjas húmedas y es recomendable evitar rociar productos de limpieza directamente sobre el expositor. Los productos químicos agresivos, el benceno u otros disolventes podrían dañar el aparato. Para una **higienización eficaz de la vitrina, basta con un paño suave ligeramente humedecido** o papel. En caso de condensación excesiva, hay que apagar la vitrina, vaciarla, esperar una hora y secar el exceso de humedad dejando las puertas abiertas.

Por qué es el producto ideal para ti

Las vitrinas refrigeradas para sushi son elementos indispensables en todos los restaurantes que desean ofrecer este exquisito plato. Nuestro producto destaca **por su diseño atractivo y su instalación práctica**, incluso en los espacios más reducidos. Se trata, de hecho, de un expositor de mostrador que puede colocarse sobre una encimera de forma práctica y segura. La eficiencia energética es excelente, lo que sitúa a la **vitrina refrigerada blanca para sushi en la Clase B** de consumo anual. El sistema de refrigeración es 100 % natural gracias al uso del **gas R290**. Se trata de una fuente totalmente ecológica, respetuosa con la capa de ozono y con un excelente rendimiento termodinámico.

El bajo impacto medioambiental de este producto lo hace interesante también desde el punto de vista económico. De hecho, un consumo reducido se traduce en **facturas más bajas**, un aspecto fundamental en el sector de la restauración, donde hay muchos electrodomésticos que permanecen encendidos durante mucho tiempo.

Descubre todas las características en la ficha técnica y **compra online la vitrina para sushi más adecuada para tu restaurante**.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1187x510x380 mm
Dimensiones exteriores	1131x450x330 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	4 GN 1/3
Clase climática	3
Clase energética	B
Descongelación	automático
Gas refrigerante	R290
Peso con embalaje	36 kg
Peso neto	33 kg
Temperatura de funcionamiento	0 +12 °C

Equipamiento de serie

Incluido	4 gn, 1/3 de la altura, 4 cm