Morue: 98410210061293

Vitrine réfrigérée à sushis 117,7 × 42 × 26,5 h cm, 4 bacs de 1/3, blanche, à comptoir, avec vitres incurvées et moteur intégré



Description

Dans votre cuisine, la **vitrine réfrigérée de comptoir pour sushis, destinée** aux bars à sushis, restaurants et fast-foods, est un élément incontournable. Un équipement professionnel capable de préserver durablement les qualités organoleptiques de vos produits.

Ristoattrezzure propose un large choix dans son catalogue pour garantir efficacité et fonctionnalité. Choisissez le modèle et les dimensions idéales pour votre établissement de restauration.

Son **design compact et sa température positive** sont tout ce qu'il faut pour garantir un service d'excellence et proposer des produits toujours frais.

Design et fonctionnement

La **vitrine réfrigérée professionnelle pour sushis** présente un design très attrayant, élégant et sophistiqué. C'est l'équipement idéal pour tout type d'établissement de restauration souhaitant proposer des produits toujours frais à ses clients.

La **vitrine réfrigérée professionnelle de comptoir pour** bar **à sushis** mesure **117,7 x 42 x 26,5 h cm**, dispose d'un moteur intégré et peut accueillir jusqu'à 4 bacs GN 1/3 d'une hauteur de 4 cm, fournis avec l'appareil.

La vitrine est en verre, la structure extérieure est en plastique blanc et les portes arrière sont coulissantes pour permettre d'introduire et de retirer facilement les sushis à l'intérieur.

La vitre frontale incurvée est conçue pour une meilleure mise en valeur du produit sur le comptoir. La vitrine est alimentée à l'électricité avec une puissance de 0,18 kW et **le mode de réfrigération est statique**.

La température intérieure est réglable de 0 °C à +12 °C, ce qui est idéal pour conserver les sushis au frais. L'écran numérique externe permet de régler la température. À l'intérieur, **l'éclairage LED** met en valeur le produit dans les moindres détails sans altérer sa température.

Nettoyage et entretien

La **vitrine réfrigérée professionnelle de comptoir pour sushis**, destinée aux fast-foods, est conçue pour préserver les propriétés organoleptiques des aliments, éviter toute contamination et se nettoyer facilement.

Pour un nettoyage correct, il est recommandé de débrancher l'appareil, de vider les bacs fournis et de nettoyer chaque recoin à l'aide d'un **chiffon doux et d'un produit nettoyant non agressif**.

Maintenez votre équipement de cuisine en parfait état de fonctionnement grâce à un nettoyage régulier. **Le dégivrage automatique** garantit un fonctionnement toujours optimal, sans aucune intervention manuelle.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

La **vitrine réfrigérée professionnelle de comptoir pour sushis** de Ristoattrezzature est l'équipement conçu pour les bars à sushis et les établissements proposant du poisson frais à leur carte.

Conservez et présentez correctement vos produits en choisissant la vitrine réfrigérée idéale pour garantir **des performances élevées** et ajouter de la fonctionnalité à votre espace de travail.

Son design compact et **sa classe énergétique B** constituent ses atouts majeurs. Vous pourrez en effet la laisser allumée aussi longtemps que nécessaire sans consommation excessive (seulement 451 kWh par an).

Choisissez facilement l'emplacement de votre vitrine et offrez un service irréprochable. Son excellent rapport qualité-prix et sa faible consommation d'énergie font de cette vitrine un élément incontournable pour votre établissement de restauration.

Un équipement professionnel conçu pour les petites et moyennes entreprises à usage intensif.

Découvrez tous les détails dans la fiche technique.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1237x480x375 mm
Dimensions extérieures	1177x420x265 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des bacs	4 GN 1/3
Classe énergétique	B
Fréquence	50 Hz
Gaz réfrigérant	R290
Poids avec emballage	37 kg
Poids net	34.5 kg
Puissance électrique	0,18 kW
Température de fonctionnement	0 +12 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	4 bacs GN 1/3 de 4 cm de hauteur, éclairage intérieur à LED, thermostat numérique.