Morue: 98410220061784

Vitrine réfrigérée à sushis 152,9 × 42 × 26,5 h cm, 6 bacs 1/3, blanche, à poser, avec vitres incurvées et moteur intégré



Description

Achetez la **vitrine réfrigérée professionnelle pour sushis** de Ristoattrezzature afin de proposer à vos clients l'un des plats orientaux les plus appréciés. Notre vitrine réfrigérée pour la restauration conserve les sushis à température positive, offrant ainsi une visibilité maximale au produit.

Ce modèle de comptoir est blanc et doté de vitres incurvées permettant au client d'avoir une vue complète du contenu. Le professionnel peut y placer jusqu'à **6 bacs alimentaires de type GN 1/3**, fournis avec l'appareil.

Idéal pour les restaurants orientaux et les traiteurs proposant des sushis à leur carte.

Design et fonctionnement

Le design épuré mais élégant de notre vitrine réfrigérée à sushis lui permet de s'adapter à tous les styles d'aménagement. Cet appareil peut en effet être installé rapidement et facilement sur un comptoir en salle. Sa **vitre avant incurvée** offre **une vue complète et attrayante sur les préparations**, notamment grâce à **l'éclairage intérieur à LED à lumière froide**.

Il s'agit d'une solution économe en énergie qui met en valeur chaque détail des plats sans les surchauffer.

Fabriquée en verre et dotée d'un socle en plastique blanc, la vitrine est accessible à l'opérateur grâce à ses **portes coulissantes arrière**. Les préparations sont conservées dans **les 6 bacs de traiteur inclus, de format GN 1/3**, à une **température réglable entre 0 °C et +12 °C**.

Le **thermostat numérique situé à l'extérieur** permet un réglage aisé à l'aide de boutons.

Le moteur est intégré à droite et dissimulé par la partie en plastique. Le **mode de réfrigération est statique direct**.

L'alimentation est électrique, avec une tension de 230 V, **une puissance de 0,18 kW** et une **fréquence de 50 Hz**.

La **vitrine réfrigérée à sushis Ristoattrezzature** mesure **152,9 x 42 x 26,5 h cm** pour un **poids brut de 44 kg**. Sa base est équipée de pieds qui assurent une stabilité maximale sur un plan de travail ou un support.

Nettoyage et entretien

Les bacs en acier inoxydable fournis sont **amovibles et peuvent être nettoyés individuellement**. Les angles intérieurs arrondis facilitent cette opération, qui doit être effectuée à l'aide **d'un détergent de cuisine et d'une éponge non abrasive**.

Un nettoyage régulier doit être effectué périodiquement afin de garantir une propreté optimale de l'intérieur de la vitrine et **d'éviter toute contamination par le poisson cru**.

En ce qui concerne l'entretien courant, la vitrine à sushis est équipée d' **un système de dégivrage automatique** qui lui permet de garantir en permanence d'excellentes performances. Aucune intervention manuelle ni perte de temps n'est nécessaire : l'appareil est toujours prêt à l'emploi.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

La **vitrine réfrigérée à sushis** est un équipement professionnel conçu **pour les établissements de restauration où les sushis sont préparés ou servis à la vue** des clients.

Optez pour notre modèle entièrement équipé, doté de :

- **d'un thermostat numérique**
- **d'un éclairage LED**
- **6 bacs en acier inoxydable de 4 cm de hauteur**.

Vous achèterez ainsi un appareil à double fonction : présentation et réfrigération. Le client pourra **choisir directement dans la vitrine** et **les sushis resteront frais plus longtemps**.

De plus, notre vitrine à sushis professionnelle est classée en **classe énergétique B**, avec une consommation annuelle maximale de **1 682 kWh**. Sa durabilité est également assurée par **le gaz réfrigérant R290** utilisé, une source **100 % naturelle** qui offre **d'excellentes performances thermodynamiques et respecte la couche d'ozone**.

Choisissez la vitrine réfrigérée à sushis pour votre restaurant parmi nos propositions en catalogue et finalisez votre achat en quelques clics.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1589x480x375 mm
Dimensions extérieures	1529x420x265 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des bacs	6 GN 1/3
Classe énergétique	B
Fréquence	50 Hz
Gaz réfrigérant	R290
Poids avec emballage	44 kg
Poids net	41.5 kg
Puissance électrique	0,18 kW
Température de fonctionnement	0 +12 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	6 compartiments, hauteur 1/3 de 4 cm, éclairage intérieur à LED, thermostat numérique.