Morue: 98410580061360

Vitrine réfrigérée à sushi 135,2 × 42 × 26,5 h cm, 5 bacs de 1/3, blanche, à poser, avec vitres incurvées et moteur intégré



Description

La **vitrine réfrigérée professionnelle blanche pour sushis** est conçue pour être installée dans des restaurants orientaux, des épiceries fines et des établissements proposant des sushis à leur carte.

Cet équipement remplit une double fonction : **conservation et présentation**. La **vitre avant incurvée** offre en effet une **vue complète sur les préparations**, tandis que la température positive les maintient au frais aussi longtemps que nécessaire.

La **vitrine à sushis de comptoir est blanche, dotée de vitres incurvées**, et comprend également **5 bacs alimentaires de type GN 1/3**. Idéaux pour conserver les sushis et faciles à nettoyer.

Achetez-la pour bénéficier en permanence de performances élevées et présenter vos plats avec élégance.

Design et fonctionnement

Notre vitrine à sushis pour la restauration se caractérise par**un design épuré et sophistiqué**, parfaitement adapté à la conservation de ce type de préparations.

Ses lignes épurées et modernes permettent à la vitrine de s'intégrer dans n'importe quel environnement, directement sur le comptoir de la salle. La **vitre avant incurvée** offre une vue panoramique sur les sushis, dont la présentation est encore mise en valeur par **l'éclairage intérieur à LED à lumière froide**. Cet éclairage ne surchauffe pas les aliments et n'augmente pas la consommation d'énergie.

La structure de la vitrine à sushis est **en verre et repose sur un socle en plastique blanc**; elle est équipée de **portes coulissantes à l'arrière** qui permettent un accès aisé au présentoir.

Les **5 bacs de restauration inclus, de format GN 1/3** et d'une hauteur de 4 cm, sont tout aussi faciles à retirer. La **température de fonctionnement de la vitrine est réglable entre 0 °C et +12 °C**, grâce à **un thermostat numérique situé à l'extérieur**. Le réglage s'effectue à l'aide des boutons prévus à cet effet à l'arrière.

Le **moteur de la vitrine à sushis est intégré à droite**, recouvert d'un cache en plastique, tandis que le **mode de réfrigération est statique direct**.

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

Les dimensions de **la vitrine réfrigérée à sushis Ristoattrezzature** sont de **135,2 x 42 x 26,5 h cm** pour un **poids brut de 40,5 kg**. Les pieds à la base assurent une stabilité maximale sur un plan de travail ou un support.

Nettoyage et entretien

Le nettoyage régulier de la vitrine à sushis est essentiel pour **éviter toute contamination par le poisson cru**.

C'est pourquoi il est recommandé de planifier régulièrement des opérations de désinfection, afin de garantir une propreté optimale de l'intérieur de la vitrine.

Les **bacs en acier inoxydable** sont tous **amovibles et nettoyables individuellement**, conformément aux normes du secteur.

Grâce aux **angles intérieurs arrondis**, vous pourrez éliminer complètement la saleté en utilisant simplement un **produit nettoyant pour cuisine**. Évitez les éponges abrasives et les produits agressifs afin de ne pas endommager le film protecteur de l'acier.

La vitrine réfrigérée à sushis est équipée d' **un système de dégivrage automatique**, ce qui signifie qu'elle maintient son évaporateur propre de manière autonome. De cette manière, l'appareil garantit en permanence d'excellentes performances dans le temps, sans intervention manuelle.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Optez pour la **vitrine réfrigérée à sushis blanche** si vous recherchez un présentoir à la fois élégant et pratique. Son **design attrayant** et sa **facilité d'utilisation** en font un excellent allié de travail.

Le modèle que nous vous proposons est entièrement équipé :

- **5 bacs en acier inoxydable de 4 cm de hauteur**.
- **thermostat numérique**
- **un éclairage LED froid**

Excellent rapport qualité-prix et grande capacité d'exposition. Le client pourra **choisir lui-même dans la vitrine** et vous garantirez la fraîcheur de vos sushis. **Durabilité et hautes performances** caractérisent cet équipement qui se classe dans **la classe énergétique B**, avec une consommation annuelle d'environ **1 546 kWh**. Le **gaz réfrigérant R290** utilisé est une source **100 % naturelle qui respecte la couche d'ozone et garantit d'excellentes performances thermodynamiques**.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1413x480x375 mm
Dimensions extérieures	1352x420x265 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des bacs	5 GN 1/3
Classe énergétique	B
Fréquence	50 Hz
Gaz réfrigérant	R290
Poids avec emballage	41 kg
Poids net	38.5 kg
Puissance électrique	0,18 kW
Température de fonctionnement	0 +12 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	5 compartiments, 1/3 de hauteur (4 cm), éclairage intérieur à LED, thermostat numérique.