Morue: 103672342058006

Vitrine réfrigérée à sushis 130,7 × 45 × 33 h cm, 5 bacs de 1/3, blanche, à poser, avec vitre frontale incurvée ouvrante et moteur intégré



Description

La **vitrine réfrigérée de comptoir pour sushis destinée à la restauration** conserve parfaitement les ingrédients, en préservant leurs propriétés organoleptiques.

La fraîcheur est une caractéristique indispensable pour le sushi, qui est une préparation délicate, réalisée sans cuisson.

Comptant parmi les plats les plus appréciés de la cuisine asiatique, **le sushi se distingue par sa présentation raffinée** qui en fait un plat extrêmement esthétique.

La grande surface vitrée assure une excellente visibilité du produit, idéale pour attirer les clients dans la salle de votre restaurant. **L'ouverture est pratique et le moteur est intégré**.

Design et fonctionnement

La vitrine d'exposition pour sushis est fabriquée en plastique et en verre et présente un design attrayant grâce à **sa vitre en verre trempé incurvée s'ouvrant à l'avant**. Les **portes arrière** sont **coulissantes** et dotées de poignées pratiques qui facilitent leur ouverture.

La vitrine peut accueillir jusqu'à **5 bacs GN 1/3**, déjà inclus dans l'équipement standard. Les **dimensions extérieures de la vitrine sont de 130,7 x 45 x 33 h cm**.

Le système de refroidissement est de type statique direct avec évaporateur supérieur et la température interne varie de 0 °C à +12 °C. Ainsi, l'appareil garantit un produit toujours frais, conformément à la réglementation.

De plus, la vitrine à sushis blanche pour restaurants est équipée d' **un thermostat numérique avec écran** pour faciliter le contrôle de la température. La fonction de **dégivrage automatique** facilite également les opérations d'entretien et garantit des performances toujours optimales.

L'éclairage intérieur à LED permet une visibilité totale sur l'offre gastronomique, sans consommation excessive. Le moteur est intégré à gauche et s'actionne à l'aide de l'interrupteur rouge situé à l'arrière.

Nettoyage et entretien

Avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage de notre vitrine à sushis, il est nécessaire de débrancher la fiche de la prise de courant. L'utilisation d'éponges humides est déconseillée et il est préférable d'éviter de vaporiser des produits de nettoyage directement sur la vitrine. Les produits chimiques agressifs, le benzène ou d'autres diluants pourraient endommager l'appareil.

Pour une **désinfection efficace de la vitrine, un chiffon doux légèrement humide** ou du papier **suffit**. En cas de condensation excessive, il faut éteindre la vitrine, la vider, attendre une heure et essuyer l'excès d'humidité en laissant les portes ouvertes.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Les vitrines réfrigérées pour sushis sont des éléments indispensables dans tous les restaurants qui souhaitent proposer ce plat raffiné. Notre produit se distingue **par son design particulièrement attrayant et sa facilité d'installation**, même dans les espaces les plus réduits. Il s'agit en effet d'une vitrine de comptoir qui peut être posée sur un plan de travail de manière pratique et sûre.

Son excellent rendement énergétique classe la **vitrine réfrigérée blanche pour sushis en classe B** en termes de consommation annuelle. Le système de réfrigération est 100 % naturel grâce à l'utilisation du **gaz R290**. Il s'agit d'une source entièrement biologique, respectueuse de la couche d'ozone et offrant un excellent rendement thermodynamique.

Le faible impact environnemental de ce produit le rend également intéressant d'un point de vue économique. Une consommation réduite se traduit en effet par **des factures moins élevées**

, un aspect fondamental dans le secteur de la restauration où les appareils électroménagers sont nombreux et restent allumés pendant de longues périodes.

Découvrez toutes les caractéristiques dans la fiche technique et **achetez en ligne la vitrine à sushis la mieux adaptée à votre restaurant**.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1363x510x380 mm
Dimensions extérieures	1307x450x330 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des bacs	5 GN 1/3
Classe climatique	3
Classe énergétique	B
Dégivrage	automatique
Gaz réfrigérant	R290
Poids avec emballage	39 kg
Poids net	36 kg
Température de fonctionnement	0 +12 °C

Équipement de série

Fourni avec	5 gn 1/3 de hauteur 4 cm