Bacalhau: 98410210061293

Vitrine frigorífica para sushi 117,7 × 42 × 26,5 h cm, 4 gavetas de 1/3, branca, de balcão, com vidros curvos e motor incorporado



Descrição

Na sua cozinha não pode faltar a **vitrina frigorífica de balcão para sushi, destinada** a bares de sushi, restaurantes e fast food. Um equipamento profissional capaz de preservar por muito tempo as qualidades organolépticas dos seus produtos.

A Ristoattrezzature dispõe de uma vasta seleção no catálogo para garantir eficiência e funcionalidade. Escolha o design e as dimensões ideais para o seu negócio de restauração.

O **design compacto e a temperatura positiva** são tudo o que é necessário para garantir um serviço excelente e oferecer produtos sempre frescos.

Design e funcionamento

A **vitrina refrigerada profissional de balcão para sushi** apresenta um design muito apelativo, elegante e sofisticado. Equipamento ideal para qualquer tipo de negócio de restauração que pretenda oferecer produtos sempre frescos aos seus clientes.

A **vitrina refrigerada profissional de balcão para sushi**, destinada a sushi bars, mede **117,7 x 42 x 26,5 h cm**, possui um motor incorporado e tem capacidade para até 4 tabuleiros GN 1/3 com 4 cm de altura, já incluídos no equipamento.

A vitrina é fabricada em vidro, a estrutura exterior é em plástico branco e as portas traseiras são deslizantes, para facilitar a colocação e a retirada do sushi no seu interior.

O vidro frontal curvo foi concebido para uma melhor exposição do produto no balcão. A vitrina é alimentada a eletricidade, com uma potência de 0,18 kW, e **o modo de refrigeração é estático**.

A temperatura interna pode ser regulada entre 0 °C e +12 °C, sendo ideal para conservar o sushi fresco. Utilize o visor digital externo para regular a temperatura. No interior, **a iluminação LED** mostra o produto em todos os seus detalhes sem afetar a sua temperatura.

Limpeza e manutenção

A **vitrina refrigerada profissional de balcão para sushi**, destinada a estabelecimentos de fast food, foi concebida para manter intactas as propriedades organolépticas dos alimentos, evitar contaminações e facilitar a limpeza.

Para uma limpeza correta, recomenda-se desligar a tomada da corrente, esvaziar a vitrina das bandejas fornecidas e limpar todos os recantos com um **pano macio e um detergente de cozinha não agressivo**.

Mantenha o seu equipamento de cozinha em perfeitas condições de funcionamento através de uma limpeza constante. **O descongelamento automático** garante um funcionamento sempre com o máximo de desempenho e sem qualquer intervenção manual.

Porque é o produto ideal para si

A **vitrina refrigerada profissional de balcão para sushi** da Ristoattrezzature é o equipamento concebido para bares de sushi e estabelecimentos que incluem peixe fresco no menu.

Conserve e exponha corretamente os seus produtos, escolhendo a vitrina refrigerada ideal para garantir **um elevado desempenho** e adicionar funcionalidade à sua área de trabalho.

O design compacto e **a classe energética B** são os seus pontos fortes. Poderá, de facto, mantê-la ligada durante todo o tempo necessário sem um consumo excessivo (apenas 451 kWh por ano).

Decida facilmente onde colocar a sua vitrina e garanta um serviço impecável. A excelente relação qualidade-preço e o baixo consumo energético tornam a vitrina um elemento indispensável para o seu negócio de restauração.

Equipamento profissional concebido para pequenos e médios estabelecimentos com utilização intensiva.

Descubra todos os detalhes na ficha técnica.

Dimensões

Dimensões da embalagem	1237x480x375 mm
Dimensões exteriores	1177x420x265 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade dos tabuleiros	4 GN 1/3
Classe energética	B
Frequência	50 Hz
Gás refrigerante	R290
Peso com embalagem	37 kg
Peso líquido	34.5 kg
Potência elétrica	0,18 kW
Temperatura de funcionamento	0 +12 °C
Tensão	230 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	4 GN 1/3 com 4 cm de altura, iluminação interna por LED, termóstato digital.