Bacalhau: 98410220061784

Vitrine refrigerada para sushi 152,9 × 42 × 26,5 h cm, 6 gavetas de 1/3, branca, de balcão, com vidros curvos e motor incorporado



Descrição

Compre a **vitrina refrigerada profissional para sushi** da Ristoattrezzature para oferecer aos seus clientes um dos pratos orientais mais apreciados. A nossa vitrina refrigerada para restauração mantém o sushi a temperatura positiva, proporcionando a máxima visibilidade ao produto.

Este modelo de balcão é branco, com vidros curvos para permitir ao cliente uma visão completa do conteúdo. O operador poderá colocar até **6 tabuleiros para alimentos do tipo GN 1/3**, fornecidos de série.

Ideal para restaurantes orientais e deliciências que incluem sushi no menu.

Design e funcionamento

O design linear, mas elegante, da nossa vitrina refrigerada para sushi torna-a adaptável a qualquer contexto de decoração. De facto, esta máquina pode ser instalada de forma prática e rápida num balcão na sala de jantar. O seu **vidro frontal curvo** permite **uma visão completa e apelativa das preparações**, também graças à **luz LED fria interna**.

Trata-se de uma solução de poupança de energia que realça cada detalhe dos pratos sem os sobreaquecer.

Fabricada em vidro e com uma base em plástico branco, a máquina é acessível ao operador através das **portas traseiras deslizantes**. As preparações são conservadas nas **6 bandejas para gastronomia incluídas, de dimensão GN 1/3**, a uma **temperatura regulável entre 0 °C e +12 °C**.

O **termóstato digital, situado no exterior**, permite um ajuste fácil através de botões.

O motor está incorporado à direita e fica oculto pela parte em plástico. O **modo de refrigeração é estático direto**.

A alimentação é elétrica, com tensão de 230 V, **potência de 0,18 kW** e **frequência de 50 Hz**.

A **vitrina refrigerada para sushi da Ristoattrezzature** mede **152,9 x 42 x 26,5 h cm**, com um **peso bruto de 44 kg**. Na base, está equipada com pés que garantem a máxima estabilidade sobre uma bancada de trabalho ou superfície de apoio.

Limpeza e manutenção

As bandejas em aço inoxidável fornecidas são **extraíveis e podem ser limpas individualmente**. Os cantos internos arredondados facilitam esta operação, que deve ser realizada com **detergente de cozinha e uma esponja não abrasiva**.

A limpeza de rotina deve ser realizada periodicamente para garantir a máxima higiene das partes internas da vitrina e **evitar contaminações por peixe cru**.

No que diz respeito à manutenção de rotina, a vitrina de sushi está equipada com **descongelação automática**, o que lhe permite garantir sempre um excelente desempenho. Não é necessária qualquer intervenção manual nem dispêndio de tempo; a máquina está sempre pronta a utilizar.

Porque é o produto ideal para si

A **vitrina refrigerada para sushi** é um equipamento profissional concebido **para estabelecimentos de restauração onde o sushi é preparado ou servido à vista**.

Escolha o nosso modelo totalmente equipado com:

- **termóstato digital**
- **iluminação LED**
- **6 tabuleiros de aço inoxidável com 4 cm de altura**.

Irá adquirir um equipamento com dupla função: exposição e refrigeração. O cliente poderá **escolher diretamente da vitrina** e **o sushi permanecerá fresco por mais tempo**.

Além disso, a nossa vitrina profissional para sushi está classificada na **classe energética B**, com um consumo anual que não ultrapassa os **1682 kWh**. A sua sustentabilidade deve-se também ao **gás refrigerante R290** utilizado, uma fonte **100% natural** que oferece **excelentes desempenhos termodinâmicos e respeita a camada de ozono**.

Escolha a vitrina refrigerada para sushi para o seu restaurante entre as nossas propostas do catálogo e conclua a compra com apenas alguns cliques.

Dimensões

Dimensões da embalagem	1589x480x375 mm
Dimensões exteriores	1529x420x265 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade dos tabuleiros	6 GN 1/3
Classe energética	B
Frequência	50 Hz
Gás refrigerante	R290
Peso com embalagem	44 kg
Peso líquido	41.5 kg
Potência elétrica	0,18 kW
Temperatura de funcionamento	0 +12 °C
Tensão	230 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	6 compartimentos com 1/3 da altura de 4 cm, iluminação interna por LED, termóstato digital.