Bacalhau: 98410580061360

Vitrine refrigerada para sushi 135,2 × 42 × 26,5 h cm, 5 gavetas de 1/3, branca, de balcão, com vidros curvos e motor incorporado



Descrição

A **vitrina frigorífica profissional branca para sushi** foi concebida para ser instalada em restaurantes orientais, deliciências e estabelecimentos que incluem sushi no menu.

O equipamento tem uma dupla função: **conservação e exposição**. O **vidro curvo frontal** permite, de facto, uma **visão completa das preparações**, enquanto a temperatura positiva as mantém frescas durante todo o tempo necessário.

A **vitrina de sushi de balcão é branca, com vidros curvos**, e está ainda equipada com **5 tabuleiros para alimentos do tipo GN 1/3**. São ideais para conservar o sushi e fáceis de limpar.

Adquira-a para garantir sempre um elevado desempenho e expor os alimentos com elegância.

Design e funcionamento

Um design linear e sofisticado caracteriza a nossa vitrina de sushi para restauração, que se adapta perfeitamente à conservação deste tipo de preparações.

As linhas essenciais e modernas permitem que o equipamento se adapte a qualquer contexto de decoração, diretamente no balcão da sala de jantar. O **vidro frontal curvo** proporciona uma visão panorâmica do sushi, que é ainda mais realçado pela **luz LED fria interna**. Esta iluminação não aquece os alimentos nem afeta o consumo de energia.

A estrutura da vitrina de sushi é **em vidro e a base em plástico branco**, equipada com **portas de correr na parte traseira** que permitem um acesso fácil ao expositor.

Igualmente fáceis de retirar são as **5 bandejas para gastronomia incluídas, de dimensão GN 1/3** e 4 cm de altura. A **temperatura de funcionamento da vitrina é regulável entre 0 °C e +12 °C**, através de **um termóstato digital situado no exterior**. A regulação é efetuada através dos botões específicos na parte traseira.

O **motor da vitrina de sushi está incorporado à direita**, coberto pela parte em plástico, enquanto o **modo de refrigeração é estático direto**.

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

As dimensões da **vitrina refrigerada para sushi da Ristoattrezzature** são **135,2 x 42 x 26,5 h cm**, com um **peso bruto de 40,5 kg**. Os pés na base garantem a máxima estabilidade sobre uma bancada de trabalho ou superfície de apoio.

Limpeza e manutenção

A limpeza regular da vitrina de sushi é fundamental para **evitar contaminações por peixe cru**.

É por isso que é aconselhável planear operações de higienização periódicas, de modo a garantir a máxima limpeza das partes internas da vitrina.

As **bandejas em aço inoxidável** são todas **removíveis e podem ser limpas individualmente**, em conformidade com as normas do setor.

Graças aos **cantos internos arredondados**, poderá remover completamente a sujidade utilizando simplesmente um **detergente de cozinha**. Evite esponjas abrasivas e produtos agressivos para não danificar a película protetora do aço.

A vitrina refrigerada para sushi está equipada com **um sistema de descongelação automática**, ou seja, mantém o seu evaporador sempre limpo de forma autónoma. Desta forma, o equipamento garante sempre um excelente desempenho ao longo do tempo, sem necessidade de intervenção manual.

Porque é o produto ideal para si

Compre a **vitrina refrigerada para sushi branca** se procura um expositor elegante, mas prático. O **design apelativo** e a **facilidade de utilização** tornam-na numa excelente aliada de trabalho.

O modelo que lhe propomos está totalmente equipado:

- **5 tabuleiros de aço inoxidável com 4 cm de altura**.
- **termóstato digital**
- **Iluminação LED fria**

Excelente relação qualidade-preço e capacidade de exposição. O cliente poderá **escolher autonomamente da vitrina** e garantirá a frescura do seu sushi. **A durabilidade e o elevado desempenho** caracterizam este equipamento, que se enquadra na **classe energética B**, com um consumo anual de cerca de **1546 kWh**. O **gás refrigerante R290** utilizado é uma fonte **100% natural, que respeita a camada de ozono e garante um excelente desempenho termodinâmico**.

Dimensões

Dimensões da embalagem	1413x480x375 mm
Dimensões exteriores	1352x420x265 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade dos tabuleiros	5 GN 1/3
Classe energética	B
Frequência	50 Hz
Gás refrigerante	R290
Peso com embalagem	41 kg
Peso líquido	38.5 kg
Potência elétrica	0,18 kW
Temperatura de funcionamento	0 +12 °C
Tensão	230 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	5 gn com 1/3 de altura (4 cm), iluminação interna por LED, termóstato digital.