Bacalhau: 103672342058002

Vitrine frigorífica para sushi 130,7 × 45 × 33 h cm, 5 gavetas de 1/3, de balcão, preta, com vidro frontal curvo que se abre e motor incorporado



Descrição

A **vitrina de balcão refrigerada para sushi, destinada à restauração**, conserva na perfeição a matéria-prima, preservando as suas propriedades organolépticas.

A frescura é uma característica imprescindível para o sushi, que é uma preparação delicada, feita sem cozedura.

Entre os pratos mais apreciados da gastronomia asiática, **o sushi caracteriza-se pela apresentação requintada** que o torna um prato extremamente apelativo.

A ampla superfície envidraçada garante uma excelente visibilidade do produto, ideal para atrair os clientes para a sala do seu restaurante. **A abertura é prática e o motor está incorporado**.

Design e funcionamento

A vitrina de exposição para sushi é fabricada em plástico e vidro e apresenta um design apelativo graças ao **vidro temperado curvo que se abre na parte da frente**. As **portas traseiras** são **deslizantes**, com puxadores práticos que facilitam a sua abertura.

A vitrina tem capacidade para acomodar até **5 tabuleiros GN 1/3**, já incluídos no equipamento de série. As **dimensões exteriores da vitrina são de 130,7 x 45 x 33 h cm**, com dimensões da embalagem de 136,3 x 51 x 38 h cm.

O sistema de refrigeração é estático direto com evaporador superior e a temperatura interna varia entre 0 °C e +12 °C. Desta forma, o equipamento consegue oferecer um produto sempre fresco, tal como previsto pela normativa.

Além disso, a vitrina de sushi para restaurantes está equipada com **um termóstato digital com ecrã** para facilitar o controlo da temperatura. A função de **descongelação automática**, por sua vez, facilita as operações de manutenção e garante sempre um elevado desempenho.

A iluminação interna LED permite uma visibilidade completa da oferta gastronómica, sem consumir demasiada energia. O motor está incorporado à esquerda e é acionado pelo interruptor vermelho na parte traseira.

Limpeza e manutenção

Antes de proceder à manutenção ou limpeza da nossa vitrina de sushi, é necessário desligar a ficha da tomada. Desaconselha-se a utilização de esponjas molhadas e deve evitar-se pulverizar produtos de limpeza diretamente sobre o expositor. Produtos químicos agressivos, benzeno ou outros diluentes podem danificar o aparelho.

Para uma **higienização eficaz da vitrina, basta um pano macio ligeiramente húmido** ou papel. Em caso de condensação excessiva, é necessário desligar a vitrina, esvaziá-la, esperar uma hora e secar o excesso de humidade, deixando as portas abertas.

Porque este é o produto ideal para si

As vitrinas refrigeradas para sushi são elementos indispensáveis em todos os restaurantes que pretendem servir este prato requintado. O nosso produto apresenta-se **com um design particularmente apelativo e uma instalação prática**, mesmo nos espaços mais reduzidos. Trata-se, de facto, de um expositor de balcão que pode ser apoiado numa bancada de trabalho de forma prática e segura.

A eficiência energética é excelente, o que coloca a **vitrina refrigerada branca para sushi na Classe B** em termos de consumo anual. O sistema de refrigeração é 100% natural graças à utilização do **gás R290**. Trata-se de uma fonte totalmente biológica, que respeita a camada de ozono e apresenta um excelente rendimento termodinâmico.

O baixo impacto ambiental deste produto torna-o também interessante do ponto de vista económico. O consumo reduzido traduz-se, de facto, em **contas mais baixas**

, um aspeto fundamental no setor da restauração, onde os eletrodomésticos são muitos e permanecem ligados durante muito tempo.

Descubra todas as características na ficha técnica e **compre online a vitrina para sushi mais adequada para o seu restaurante** .

Dimensões

Dimensões da embalagem	1363x510x380 mm
Dimensões exteriores	1307x450x330 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade dos tabuleiros	5 GN 1/3
Classe climática	3
Classe energética	B
Descongelamento	automático
Gás refrigerante	R290
Peso com embalagem	39 kg
Peso líquido	36 kg
Temperatura de funcionamento	0 +12 °C

Equipamento de série

Incluído na embalagem	5 gn 1/3 da altura 4 cm