Structure réfrigérée pour sushi 4x GN 1/3 avec étagère intermédiaire et éclairage LED, +1°/+5°C



Codes produits :

Référence : SHSFR4I2S

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019
Hauteur mm: 360
Largeur (mm): 1216
Profondeur (mm): 410
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,209
Plage de température (°C): +1°/+5°C
Température ambiante jusqu'à (C°): +25°C
Type de gaz réfrigérant: R 290
Taille & Capacité: 4x GN 1/3 h:40 mm
Capacité brut: 4x GN 1/3 h40 mm
Alimentation: Electrique
Poids kg: 29
Type de froid: Statique
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non
Nombre de bacs GN: 4
Profondeur bacs GN (mm): 40mm
Format bacs GN saladette: GN 1/3
Type de vitre: Droite
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Humidité relative jusqu'à (%): 60
Origine: ES
Type de transport: Palette
Type d'aliments: Sushis

La vitrine réfrigérée pour sushis simplifie le rangement des ingrédients et garantit une température respectant les standards sanitaires

Points forts :

• Modèle à poser et compact qui ne prend pas de place
• Garantit la température des ingrédients permettant de respecter les normes d'hygiène
• Réduit votre consommation d'électricité grâce au dégivrage automatique.
• Chaque bac inox vous permet le stockage d'un aliment différent
• Muni de portes coulissantes coté service pour éviter la perte de froid et un accès facile aux produits
• Les bacs GN dédiés sont offerts

Vitrine réfrigérée professionnelle pour sushis

La vitrine réfrigérée pour sushis est à la fois performante et fonctionnelle. Sa position horizontale et son gabarit compact lui permet de prendre aisément place dans tous types de cuisines ou de salles. Ses parois en verre trempé mettent parfaitement vos produits en valeur.

Cette vitrine réfrigérée pour sushis horizontale est équipée d'un tableau de commande électronique ainsi que d'un système de réfrigération statique et d'un dégivrage automatique selon les modèles. Elle est parfaite pour une utilisation en snack ou en restaurant.

Vitrine réfrigérée professionnelle sushis pour restaurateurs

Cette vitrine réfrigérée pour sushis, idéale pour le stockage et la manutention de sushis dispose de pieds ajustables en hauteur.
Cette vitrine réfrigérée pour sushis est équipée d'une base en acier inoxydable avec thermostat à affichage digital qui permet de régler et de contrôler facilement la température désirée.

Découvrez notre gamme de vitrine réfrigérée pour sushis pour professionnels de la restauration.

Saladette pour sushi professionnelle

- **Avec profilés en aluminium noir et fond avec récipient en acier inoxydable.**
- **Verre trempé incurvé avec un rayon de 2ß degrés.**
- **Refroidissement statique.**
- **Bac de récupération sur l'évaporateur supérieur, avec tuyau d'évacuation.**
- **Portes coulissantes en méthacrylate de 3 mm d'épaisseur pour un nettoyage plus facile.**
- **Convient pour bac Gastronorm 1/3 H=40 mm.**
- **Récipient gastronorme inclus.**
- **Éclairage intérieur avec bandes LED (lumière froide).**
- **Contrôle de la température par thermostat manuel et thermomètre numérique.**