

Βιτρίνα Sushi 52 lt - SV 52



SKU: 4912775

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Χωρητικότητα 52 lt
- ✓ Στατική ψύξη/αυτόματη απόψυξη

Πιστοποιήσεις



ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Βιτρίνα Sushi 52 lt - SV 52

Η Βιτρίνα Sushi 52 lt - SV 52 είναι Ολλανδικής προέλευσης Maxima και είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο ατσάλι εσωτερικά. Διαθέτει γυάλινες συρόμενες πόρτες στο πίσω μέρος, ψηφιακό έλεγχο θερμοκρασίας, σύστημα κατά της συμπύκνωσης και ρυθμιζόμενα πόδια. Η Βιτρίνα Sushi 52 lt - SV 52 αποτελεί την ιδανική λύση για τη σωστή συντήρηση των ρολών σας, αφού έχει στατική ψύξη και αυτόματη απόψυξη. Τέλος, περιλαμβάνει 5 GN 1/3 και LED φωτισμό.

Αυτή η βιτρίνα sushi tapas επιτραπέζιας χρήσης είναι κατάλληλη τόσο για την παρουσίαση τροφίμων όσο και για τη διατήρηση των προϊόντων σε ψύξη. Το κουρμπαραιστό τζάμι και το κομψό μαύρο περίβλημα προσδίδουν σε αυτή τη βιτρίνα μια πολυτελή εμφάνιση. Αυτό την καθιστά κατάλληλη για τοποθέτηση σε πάγκο, ώστε να προσελκύει τους επισκέπτες. Η επιτραπέζια βιτρίνα SV 52 είναι κατάλληλη για την παρουσίαση sushi, tapas, αλλά και για τη διατήρηση πιάτων με ψάρι. Αυτή η επαγγελματική βιτρίνα διατίθεται με 5 GN 1/3, βάθους 4 cm, έτοιμα προς χρήση.

Εξειδικευμένο σύστημα ψύξης

Χάρη στο στατικό σύστημα ψύξης, τα προϊόντα παραμένουν δροσερά σε αυτή την επιτραπέζια βιτρίνα sushi και tapas 52 λίτρων. Για την επίτευξη της ψύξης, διαθέτει εξατμιστή με αφρώδες υλικό και ψυκτικό μέσο R600a, το οποίο δεν περιέχει CFC. Ο κύκλος ψύξης εξασφαλίζει ότι ο σχηματισμός πάγου μειώνεται. Χρησιμοποιώντας τον ψηφιακό έλεγχο θερμοκρασίας της οθόνης Dixell, οι θερμοκρασίες στη βιτρίνα sushi μπορούν να ρυθμιστούν μεταξύ 0 και 12°C. Ο φωτισμός LED έχει ενσωματωθεί στο εσωτερικό της βιτρίνας ώστε να εφασφαλιστεί η άρτια προβολή των προϊόντων. Τέλος, διαθέτει ένα σύστημα προστασίας από τη συμπύκνωση.

Εύκολος καθαρισμός

Το περιεχόμενο μιας επιτραπέζιας βιτρίνας αλλάζει συνεχώς, γι αυτό είναι σημαντικό να διατηρείτε καθαρή τη βιτρίνα sushi, όχι μόνο για λόγους εμφάνισης αλλά και υγιεινής. Ευτυχώς, αυτό είναι μια εύκολη και γρήγορη διαδικασία. Καταρχάς, καθαρίστε το εσωτερικό της βιτρίνας sushi με ένα ζεστό, υγρό πανί και λίγο ήπιο σαπούνι. Προσπαθήστε να χρησιμοποιήσετε πολύ λίγο νερό στο εσωτερικό για να αποφύγετε τη συμπύκνωση και τον σχηματισμό πάγου αργότερα στη βιτρίνα. Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε το εξωτερικό και το τζάμι με τον ίδιο τρόπο. Τα λεκανάκια GN είναι αφαιρούμενα και μπορούν να καθαριστούν εύκολα.

Δείτε [εδώ](#) μεγάλη ποικιλία από επαγγελματικές βιτρίνες sushi και tapas.

Δείτε [εδώ](#) μεταχειρισμένο εξοπλισμό και εξοπλισμό σε προσφορά.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Γυάλινες συρόμενες πόρτες πίσω
- Ψηφιακός έλεγχος θερμοκρασίας
- Στατική ψύξη/Αυτόματη απόψυξη
- Σύστημα κατά της συμπύκνωσης
 - Ρυθμιζόμενα πόδια
 - LED φωτισμός
- Περιλαμβάνει 5 GN 1/3 (βάθος 40 mm)
- **Maxima** Ολλανδικής προέλευσης

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Χωρητικότητα:	5 GN 1/3 - 52 lt
Θερμοκρασία:	0°/+12°C
Ισχύς:	130 W
Τάση/Συχνότητα:	230 V/ 50 Hz
Ψυκτικό υγρό:	R134a
Καθαρό βάρος:	38,5 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	135,2 x 42 x 26,5 cm

PDF