

**VITRINE À SUSHI ET TAPAS - 52L -
135 CM****€ 897,00 € 795,00**

marque : maxima

UGS : 09400865**Catégories : [saladettes & vitrine](#)****DESCRIPTION DU PRODUIT**

Description

Cette vitrine à tapas convient à la fois pour présenter les aliments et pour garder les petits produits au frais. Le verre bombé et le boîtier noir donnent à cette vitrine un aspect luxueux et élégant. Elle est idéale pour être placée sur un comptoir afin d'être à la vue de vos invités. La vitrine à tapas est adaptée à la présentation de tapas, mais aussi à la conservation au frais de plats de sushis et de produits à base de poisson. Cette vitrine à tapas professionnelle peut être utilisée en combinaison avec des conteneurs GN. Ce présentoir à sushis est fourni en standard avec 5 plateaux GN de 1/3.

Éclairage LED intégré

Grâce au système de refroidissement statique, les produits restent au frais dans cette vitrine à tapas de 52 litres. En outre, le présentoir est doté d'un évaporateur en mousse et utilise le réfrigérant R600a, qui ne contient pas de CFC. Le cycle de refroidissement unique permet de réduire la formation de glace dans la vitrine. Grâce au contrôle numérique de la température de DIXELL, les températures peuvent être réglées entre 0 et 12°C. Un éclairage LED est intégré à l'intérieur de la vitrine à tapas pour mettre les produits en valeur.

Équipée d'un système anti-condensation

Un système anti-condensation a été intégré et la vitrine repose sur des pieds réglables afin qu'elle puisse être placée sur n'importe quelle surface. Le contenu d'une vitrine à sushis change



constamment et occupe une place visible dans votre établissement de restauration, il est donc important de la garder propre. Tout d'abord, éteignez la vitrine. Nettoyez l'intérieur avec un chiffon humide et un détergent doux. Utilisez très peu d'eau pour éviter la formation de condensation et de glace dans la vitrine à sushis. Nettoyez l'extérieur et le verre de la même manière. Les récipients GN sont amovibles et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Vitrine réfrigérée de luxe avec verre bombé
Boîtier et supports en acier inoxydable
Lumières LED à l'intérieur
Equipé de pieds réglables
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Refroidissement statique
Evaporateur en mousse
Réfrigérant R600a / sans CFC
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Système anti-condensation
Poids net : 38,5kg
Dimensions : L135,2 x P42 x H26,5cm
Capacité : 52L avec 5 x 1/3 GN
Comprend 5 x 1/3 GN H4cm plateaux
230V/50Hz/1Phase 130W