



VITRINE DE SUSHIS ET DE TAPAS 132L

~~€ 1.031,55~~ € 840,00

marque : maxima

UGS : 09400866

Catégories : [saladettes & vitrine](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description

Cette vitrine à sushis convient à la fois pour présenter les aliments et pour garder les petits produits au frais. Le verre incurvé 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 convient à la présentation de sushis, mais aussi à la conservation au frais de plats de tapas et de produits à base de poisson. Cette vitrine professionnelle peut être utilisée en combinaison avec des conteneurs GN. Vous avez le choix entre 8 x 1/3 bacs GN ou 5 x 1/2 bacs GN. Ce présentoir à sushis est fourni en standard avec des bacs GN 5 x 1/2.

Éclairage LED intégré

Grâce au système de refroidissement statique, les produits restent frais dans ce présentoir à sushis de 132 litres. De plus, il dispose 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 sushis pour mettre les produits en valeur.

Équipé 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 : 45kg
Dimensions : L180 x P42 x H26,5cm
Capacité : 132L avec 5 x 1/2 GN ou 8 x 1/3 GN
Comprend 5 x 1/2 GN H4cm plateaux