



## Vetrina refrigerata per sushi h418\_152

Vetrina refrigerata da banco per sushi. Capacità: 6 bacinelle GN 1/3. Intervallo di temperatura: da +4 °C a +8 °C.

Vetrina refrigerata per esposizione sushi, ideale per ristoranti e supermercati. Predisposta per essere installata sui banconi e adatta a contenere fino a 6 bacinelle GN 1/3 (non comprese nella fornitura). La struttura presenta isolamento in poliuretano a risparmio energetico e verniciatura antibatterica; è dotata di porte scorrevoli in plexiglass sul lato uscita, per consentire un facile accesso e mantenere l'interno sempre alla giusta temperatura. Prevede sbrinamento automatico e il raffreddamento di tipo statico. Grazie ad un display digitale, è possibile tenere sotto controllo la temperatura.

### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L.139.5 x P.40 x h.25
- Capacità: 6 bacinelle GN 1/3 (non incluse)
- Intervallo di temperatura: da +4 °C a +8 °C
- Sbrinamento: automatico
- Refrigerante: R134 A, senza CFC
- Potenza: 170 Watt
- Tensione: 230 Volt
- Frequenza: 50 Hz
- Porte scorrevoli in plexiglass sul lato di uscita
- Display digitale
- Isolamento in poliuretano a risparmio energetico
- Vernice antibatterica
- Controllo digitale della temperatura
- Raffreddamento statico
- Prodotto nel rispetto delle linee guida in materia di igiene e sicurezza.
- Marcatura CE come prova di conformità agli standard normativi dell'UE
- Il materiale conforme agli standard alimentari europei

## INFORMAZIONI

- **Capacità** 6 teglie GN 1/3



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Vetrina refrigerata per  
sushi h418\_152

Capacita: 6 teglie GN 1/3