



Vetrina sushi per 5 teglie 1/3 GN h215123

Vetrina curva con interni in acciaio inox, illuminazione a led, sbrinamento automatico e termostato digitale 0/+6 C°

Vetrina ideale per ristoranti di sushi per esporre le pietanze e invogliare i clienti ad assaggiare tutte le specialità preparate dello chef.

La temperatura, indicata da un termostato digitale, va da 0 a +6 C° garantendo un'ottima conservazione dei cibi che non perderanno il loro gusto e saranno prelibati come appena preparati.

La vetrina dal design moderno è curva ed è apribile a mano consentendo una facile pulitura.

Gli interni sono in acciaio inox per garantire il massimo dell'igiene essendo facili da pulire.

La vetrina è illuminata con luci LED ed è ideale per contenere fino a 5 vaschette 1/3 GN.

Sbrinamento facile e veloce, grazie alla funzione di sbrinamento automatico.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: (custodia) acciaio verniciato a polvere, nero (interno) in acciaio inossidabile
- Vetro anteriore curvo, può essere aperto e rimosso a mano per una facile pulizia
- Illuminazione interna a LED
- Visualizzazione della temperatura digitale
- Raffreddamento statico dall'alto
- Sbrinamento automatico
- Refrigerante: R600a

INFORMAZIONI