



Expositor refrigerado para sushi h29432

Vitrina para sushi. Estructura en plástico y cristal. Iluminación LED interna. Vidrio formal curvo. Disponible en diferentes capacidades

La vitrina refrigerada es ideal para la exposición de platos, incentivando a los clientes a disfrutar de las especialidades del chef.

La estructura de vidrio y plástico favorece la correcta exhibición de los productos, garantizando una refrigeración óptima.

Para asegurar una limpieza adecuada, la vitrina está fabricada con vidrio curvo. Para mejorar la exposición de los productos, la vitrina está equipada con iluminación LED.

Para facilitar la correcta colocación de los productos, la parte posterior está equipada con puertas correderas de vidrio.

Este modelo está disponible en las siguientes capacidades:

- 4 x GN 1/3
- 5 x GN 1/3
- 6 x GN 1/3
- 8 x GN 1/3

Características técnicas:

- Dimensiones: cm 117.7/135.2/152.9/180 x 42.5 x 29.5 (L x P x h)
- Potencia: 190 W
- Peso: 35 - 39 - 42 y 46 Kg
- Alimentación: 230/1N/50
- Temperatura: 0 + 12°C
- Temperatura y humedad: + 33°C / 60% HR
- Tipo de refrigerante: R600a

● temperatura 0 + 12°C



HOLITY.COM



Capacità: 5 teglie GN 1/3

HOLITY.COM



Capacità: 6 teglie GN 1/3

HOLITY.COM



Capacità: 8 teglie GN 1/3

HOLITY.COM