Présentoir de sushis et de tapas -132 L - incl 5 x 1/2 GN - modèle de table



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9400866

Description brève du produit :

Ce présentoir de table noir pour sushis et tapas permet de présenter une sélection d'aliments de petite taille tels que des tapas, des sushis ou du poisson. Cette version a une capacité de 132 litres et est livrée avec cinq récipients de 1/2GN. Le présentoir en verre incurvé lui confère un aspect luxueux et l'éclairage LED permet de voir clairement les aliments.

Description du produit :

Ce présentoir à tapas de table convient aussi bien à la présentation des aliments qu'à la conservation d'une sélection d'articles au frais. La fenêtre en verre incurvée et l'élégant boîtier noir confèrent à cette vitrine un aspect luxueux. Elle peut donc être placée sur un comptoir afin que les clients puissent voir facilement ce qui leur est proposé. La vitrine de table convient à la présentation de tapas, mais aussi à la conservation au frais de plats de sushi et de produits à base de poisson. Cette vitrine professionnelle pour tapas peut être utilisée en combinaison avec des bacs GN 8 x 1/3 ou des bacs GN 5 x 1/2. Elle est livrée avec des bacs 5 x 1/2 GN, prêts à l'emploi.

Système de refroidissement spécialisé

Grâce au système de refroidissement statique, les produits restent bien refroidis dans cette vitrine à tapas de 132 litres. Pour ce faire, il est équipé d'un évaporateur moussé et utilise le réfrigérant R600a, exempt de CFC. Le cycle de refroidissement unique permet de réduire la formation de glace dans la vitrine. Grâce à la régulation numérique de Dixell, les températures peuvent être réglées avec précision entre 0 et 12?C. Un éclairage LED a été intégré à l'intérieur de la vitrine pour mettre en valeur les produits sous le meilleur éclairage possible. Enfin, un système anti-condensation a été intégré à cette vitrine, qui repose également sur quatre pieds réglables afin de pouvoir être placée sur presque n'importe quelle surface.

Une propreté étincelante et facile à obtenir

Le contenu d'une vitrine de table change constamment et, comme elle occupe une place de choix dans votre établissement de restauration, il est important de la garder propre. Non seulement la vitrine est plus belle lorsqu'elle est étincelante, mais il est également hygiénique de la laver régulièrement. Heureusement, il s'agit d'une tâche facile à réaliser et qui ne demande que très peu d'efforts. Commencez par nettoyer l'intérieur avec un chiffon chaud et humide et un peu de détergent doux. Essayez d'utiliser très peu d'eau à l'intérieur pour éviter la formation de condensation et de glace plus tard dans la vitrine. Vous pouvez également nettoyer l'extérieur et la vitre de la même manière. Les récipients GN sont amovibles et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Caractéristiques

- Système anti-condensation
- Refroidissement statique
- Lumières LED à l'intérieur
- Évaporateur en mousse
- Cycle de refroidissement spécialisé pour réduire la formation de glace
- Boîtier et supports en acier inoxydable

Caractéristiques du produit

- Poids net : 45 kg
- Dimensions : 80 x 42 x 26,5 cm L180 x P42 x H26,5cm
- Capacité : 132L avec espace pour 5 x 1/2 GN, ou 8 x 1/3 GN
- 230V / 50Hz / 1 Phase 160W

Y compris

- *5 x 1/2 GN contient une profondeur de 4cm*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an
Avantages et inconvénients: + Eclairage LED intégré à l'intérieur + Livré avec 5 récipients de 1/2 GN inclus +
Convient pour les sushis
Profondeur: 189
Hauteur: 36
Largeur (cm): 180
Profondeur (cm): 42
Hauteur (cm): 26.5
Type de produit: simple
Poids du produit (en kg): 45
Largeur du produit (en cm): 180
Nombre d’articles par emballage: 5
type: simple
Largeur: 52
Type d’alimentation électrique: 230V
Fiche technique: https
Type de modèle: Modèle de table
Nombre de prises (électriques): 1
Température la plus basse (°C): 0.000000
Classe énergétique: C
Matériau du boîtier: Acier inoxydable/Verre
Température la plus élevée (°C): 12.000000
Type d’affichage: Numérique
Puissance électrique (W): 160
Nécessite une expédition sur palette: 1
Nombre de Portes: 2
Matériau de la porte: Verre
Type de porte: Porte coulissante
Lumière intérieure: 1
Niveau sonore en décibels (dB): 50 - 60
Nombre de bacs GN (Gastronorm): 5
Température ambiante maximale (°C): 32
Capacité maximale en litres: 132.00
Puissance gaz (W): 1/2 GN
Cycle de dégivrage automatique: 1
Dégivrage: 1
Type de fluide frigorigène: R600A
Quantité de fluide frigorigène: 45g
Système de refroidissement: Refroidissement statique
les tapas et autres petits produits - Doit être nettoyé régulièrement: 21