

Vitrine en verre isolant SUSHI-IN



SUSHI-IN est une vitrine réfrigérée haut de gamme permettant le stockage, la préparation et la présentation de poissons et de fruits de mer. Avec la nouvelle SUSHI-IN, manger devient un spectacle inoubliable. Assistez à la préparation des sushis frais, des délicieux makis ou des tendres sashimis directement devant vous avant qu'ils n'atterrissent directement dans votre assiette conformément aux critères de qualité pour la préparation du poisson.

- **Cool Preparation:** préparation du poisson au frais grâce à un plan de travail réfrigéré pour la meilleure qualité et la meilleure hygiène.
- Plan de travail et de présentation élégant en silestone, doté d'une forte résistance aux égratignures et aux tâches.
- Station de préparation intégrée dotée de bacs GN 1/6 pour saisir rapidement les ingrédients requis et optimiser le travail.
- Réserve réfrigérée dans le soubassement pour conserver et stocker les ingrédients supplémentaires.
- **Cool Presentation:** la réfrigération différentielle de conception idéale associée à une surface de présentation haut de gamme en pierre pourvoit à une fraîcheur de longue durée et à un visuel parfait.
- Surface de présentation bien éclairée par des lampes LED avec rendu des couleurs naturel pour une présentation visuellement attrayante des produits
- **High Flexibility:** polyvalence dans le choix de l'emplacement de l'appareil grâce à une construction sur roulettes.
- Rack de dépôt intégré pour matériau d'emballage au-dessous du plan de travail.
- **Équipements en option:** cuve pour glace pilée
- **Simple Cleaning:** nettoyage extrêmement simple de la vitrine après le service.



PLAGE DE TEMPÉRATURE

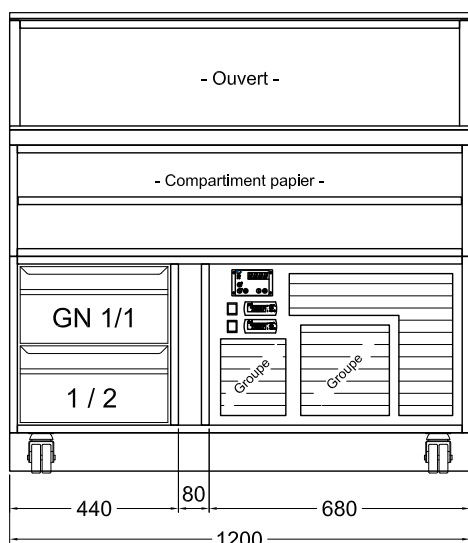
AIR
+2 °C



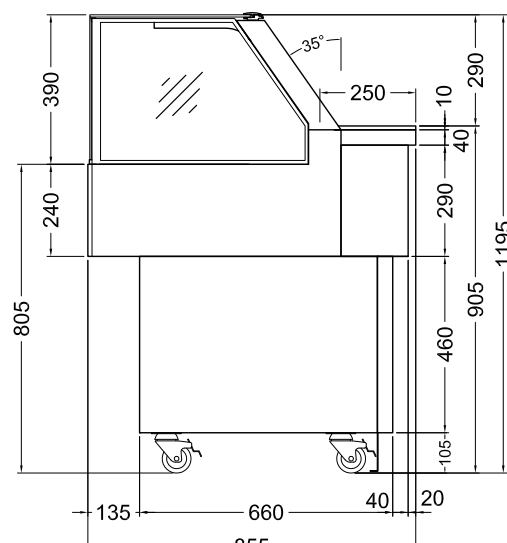
PRODUIT
M1: -1 °C à +5 °C



AMBIANCE
+25 °C et 60 % d'hygrométrie rel.



[Côté service]



[Vue latérale]

Article	Réf.	Dimensions (L x P x H)	Niveau	Puissance	Capacité frigorifique	Tension
SUSHI-IN	350000	1200 x 855 x 1195	1	970 W	915 W à TE -10 °C	230 V / 50 Hz