VITRINA SUSHI

62 Litros

Codigo: HKCS423

Características del artefacto

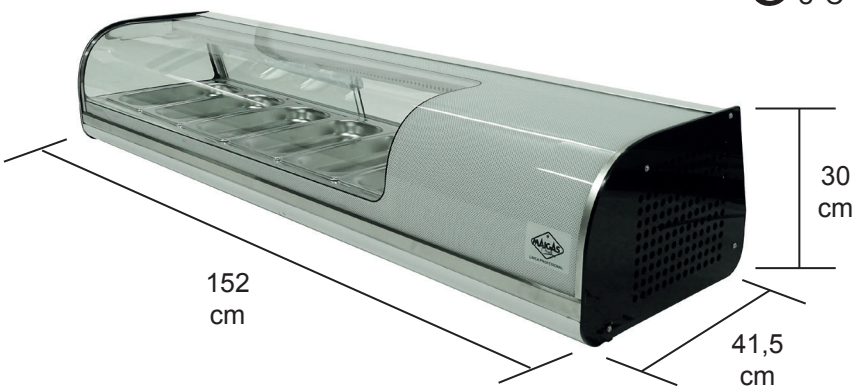
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304
- Sistema de enfriamiento estático.
- Control de temperatura por termostato digital.
- Controlador digital Carel, compresor Embraco.
- Rango de temperatura de 2°C a 8°C.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Vidrio frontal templado semicurvo.
- Vidrios laterales pintados negro.
- Puertas traseras de vidrio con sistema corredera.
- Luz LED interior
- Evaporador superior en su interior.
- 6 depósitos gastronómicos de 1/3 GN.

Nuestra vitrina para sushi sirve para exhibir y conservar el sushi y otros alimentos frescos (como sashimi o ingredientes de preparación) a la temperatura adecuada, manteniendo su frescura, textura y seguridad alimentaria.
Conservación del frío: mantiene una temperatura entre 2°C y 8°C, ideal para pescados, mariscos, arroz y vegetales.
Exhibición atractiva: Su frente de vidrio curvo y su iluminación LED permiten mostrar los productos de forma apetitosa al cliente.
Protege los alimentos del contacto con el público, el polvo y la contaminación cruzada.
El chef o maestro sushi puede tomar los ingredientes fácilmente desde la parte trasera mientras prepara.
Se usa en locales gastronómicos que ofrecen productos frescos preparados al momento.

2°C a 8°C

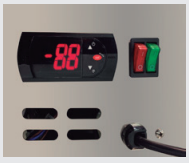
Datos Técnicos

Voltaje	220V~240 V
Frecuencia	50 Hz
Consumo Eléctrico	0,135 Kw
Peso	48 kg
Dimensiones	
Frente	152 cm
Profundidad	42 cm
Altura	30 cm





Depósito de acero Inoxidable AISI-304



Control CAREL (ITALIANO)



Compresor embraco
Calidad N° 1 en el mundo

Tradición Calidad Innovación

www.maigas.cl

ISO 9001 Calidad · ISO 45001 Seguridad · ISO 14001 Medio Ambiente

1 AÑO de GARANTÍA

SEC 0000000272760