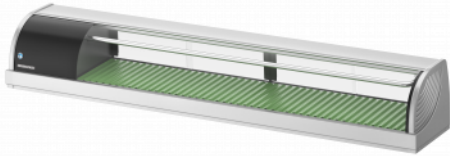




Die Sushi-Schauvitrine wurde konzipiert, um empfindliche Lebensmittel aus frischen Zutaten wie Sushi optimal zu schützen. Durch das auffällige gerundete Oberseitenglas werden die verwendeten frischen Zutaten auf attraktive Weise präsentiert. Das Kühlsystem sorgt für stabile Feuchtigkeits- und Temperaturwerte und eine gleichbleibende Atmosphäre, jedoch kann die Schauvitrine nicht zur Kühlaufbewahrung genutzt werden. Hoshizaki-Sushischauvitriren tauen nicht ab, Kondenswasser kann nicht auf die Lebensmittel tropfen. Dieses Modell ist zudem in verschiedenen Größen, in Schwarz und in Edelstahl sowie mit der Öffnung nach links oder rechts lieferbar. Mit Splitterschutzfolie zum Schutz vor Glassplittern.



### SPEZIFIKATIONEN

<b>Produktname</b>	Sushi-Schauvitrine
<b>CO2 Äquivalent (kg)</b>	200
<b>Temperatur (°C), ca.</b>	5
<b>Elektrischer Anschluss</b>	1/220 - 240V/50Hz
<b>Maße B x T x H (mm)</b>	1800 x 345 x 270
<b>Kältemittel</b>	R134a

<b>Kapazität, netto (l)</b>	72
<b>Gewicht, netto (kg)</b>	42
<b>Gewicht, brutto, verpackt (kg)</b>	60
<b>Anschlussleistung (kW)</b>	0.15
<b>Elektrischer Anschluss</b>	1/220 - 240V/50Hz