Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

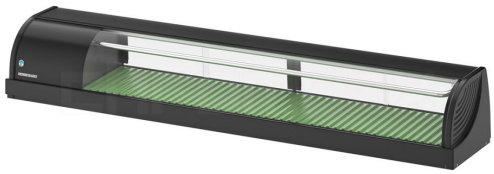
Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

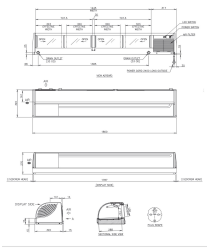
Sushi-Schauvitrine HOSHIZAKI HNC-180BE-L-BLH, 1800 mm breit, LED, Maschinenfach links

Hoshizaki

Produktnummer: HNC-180BE-L-BLH







Erstellt am 01.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Die **Hoshizaki Sushi-Schauvitrine HNC-180BE-L-BLH** präsentiert Sushi, Sashimi und Tapas gekühlt und appetitlich direkt vor den Augen Ihrer Gäste. Das gerundete Oberseitenglas und die **LED-Beleuchtung** setzen die frischen Zutaten in Szene, das schwarze Gehäuse fügt sich in jede Bar- und Thekengestaltung ein. Das Maschinenfach sitzt bei diesem Modell **links** – bestellen Sie es so, dass es auf der Gastseite liegt.

Die **statische Kühlung mit Rohrverdampfer** arbeitet ohne Ventilator: Die Luft bewegt sich gleichmässig und ohne Zwangsumwälzung, der Fisch trocknet nicht aus und verliert kein Gewicht. Das Kondenswasser gefriert am Verdampfer zu einer dekorativen Frostschicht, statt auf die Lebensmittel zu tropfen – die Vitrine taut nicht ab. Die Innenschalen lassen sich wenden und so der Abstand zum Verdampfer für verschiedene Fischsorten anpassen; ein Thermometer im Innenraum zeigt die Temperatur jederzeit an. Temperaturbereich **+3 bis +5 °C**.

Aussenmasse **1800 × 345 × 270 mm** (B × T × H), Nutzinhalt 72 Liter, Anschlussleistung 150 W an 220–240 V / 50 Hz, steckerfertig. Rückseitige Schiebetüren zum Be- und Entladen, Innenschalen mit Nutradien für Speisen, Kältemittel R600a, zwei Ablaufrohranschlüsse 33 mm. Lieferumfang: 4 grosse und 1 kleine Innenschale. Gewicht 60 / 42 kg (brutto / netto).

Die 1800 mm breite Ausführung mit vier grossen Innenschalen präsentiert ein breites Sortiment an Nigiri, Maki und Sashimi – für Sushi-Restaurants und Buffets mit hohem Umsatz. Bitte beachten: Die Sushi-Schauvitrine ist für die kurzzeitige, gekühlte Präsentation konzipiert und nicht für die längerfristige Lagerung von Lebensmitteln.

Weitere Breiten und die spiegelbildliche Ausführung mit Maschinenfach rechts finden Sie in unserem Sortiment. **Fragen Sie uns** – wir beraten Sie zur passenden Vitrine, liefern in der ganzen Schweiz und übernehmen den Service mit eigenen Technikern.

Dokumente

- Technisches Datenblatt (PDF)
- Bedienungsanleitung (PDF)
- Konformitätserklärung (PDF)

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Produktinformationen

Technische Daten

Bedienseite:	Schiebetüre
Farbe:	Schwarz
Gewicht kg brutto/netto:	60 / 42
Kältemittel:	R600A
Elektroanschluss:	1/220 - 240V/50Hz
Kühlung:	statisch
Temperaturbereich °C:	+3/+5
Nutzinhalt Liter:	72
Anschlussleistung:	150 W
Breite mm:	1800
Tiefe mm:	345
Höhe mm:	270

Erstellt am 01.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.