

Vitrina de Sushi 1.2 metros VERT-43 VENTUS

SKU: 4805 | Categorías: Salseras Refrigeradas | Stock: En stock



Descripción

La Vitrina de Sushi 1.2 metros VERT-43 **de VENTUS** es una vitrina refrigerada especialmente diseñada para la **exhibición y conservación de sushi, ceviches y productos frescos** en entornos profesionales como restaurantes, barras de sushi, locales de comida rápida y caterings.

Su diseño compacto de 1,2 metros, junto a su estructura de **vidrio semicurvo reforzado y acero inoxidable**, ofrece una presentación higiénica, moderna y sumamente funcional.

Especificaciones Técnicas

- **Modelo:** VERT-43
- **Capacidad Neta / Bruta:** 41 / 43 litros
- **Dimensiones:** 33 x 113,1 x 45 cm
- **Peso Neto / Bruto:** 33 kg / 36 kg
- **Potencia:** 160 W
- **Alimentación:** 220V / 50 Hz
- **Sistema de Refrigeración:** Frío estático
- **Temperatura de Trabajo Vitrina de Sushi 1.2 metros VERT-43:** 0 °C a 12 °C
- **Iluminación:** LED interior
- **Control de Temperatura:** Termostato digital
- **Material de Estructura:** Acero inoxidable
- **Puerta Frontal:** Vidrio batiente semicurvo reforzado

- **Puertas Posteriores:** Vidrio templado con sistema de corredera
- **Incluye:** 4 cubetas gastronorm GN 1/3
- **Evaporador:** Superior, para distribución uniforme del frío

Usos Sugeridos Vitrina de Sushi 1.2 metros VERT-43

- **Sushi y sashimi bar:** Exhibe frescamente tus productos con temperatura controlada y máxima visibilidad.
- **Locales de comida rápida:** Ideal para exhibir ceviches, ensaladas, mariscos o frutas frescas.
- **Cocinas abiertas o mostradores de atención:** Aporta orden, higiene y atractivo visual a la presentación.
- **Puntos de venta móviles:** Su tamaño compacto permite montajes ágiles sobre mesones o vitrinas auxiliares.

Ventajas del Producto

- **Diseño profesional y compacto:** Ideal para negocios con espacio limitado sin sacrificar capacidad ni presentación.
- **Máxima visibilidad:** Su estructura de vidrio curvo permite una exhibición clara desde todos los ángulos.
- **Refrigeración eficiente:** Frío estático que mantiene la frescura sin deshidratar los alimentos.
- **Control digital:** Ajuste preciso de temperatura según el tipo de producto.
- **Iluminación LED interior:** Realza los colores y frescura de los alimentos expuestos.
- **Cubetas gastronorm incluidas:** Permiten una organización modular, higiénica y de fácil reposición.
- **Fácil acceso:** Puertas posteriores deslizables que agilizan el servicio al cliente.

Tips de Mantenimiento Vitrina de Sushi 1.2 metros VERT-43

- **Limpieza diaria:** Usa paño húmedo con detergente neutro para limpiar el interior y cubetas.
- **Evita obstrucciones en el evaporador:** Mantén libre el flujo de aire para conservar la eficiencia de refrigeración.
- **Revisa los sellos de puertas:** Asegura un cierre hermético para conservar la temperatura.
- **Evita sobrecargar las cubetas:** Permite la circulación de aire entre los productos.
- **Desconecta para limpieza profunda:** Una vez a la semana realiza una limpieza completa con el equipo apagado y desenchufado.

Vitrina de Sushi 1.2 metros, capacidad 43 litros, frío estático, 4 depósitos GN 1/3, estructura en acero inoxidable, vidrio semicurvo, temperatura 0°C a 12°C, iluminación LED, control digital.

Ideal para restaurantes.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	50 x 40 x 120 cm
Peso	36 kg

Galería de imágenes





Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 01:56