

Vitrina de Sushi 1.5 metros VERT-83 VENTUS

SKU: 4815 | Categorías: Salseras Refrigeradas | Stock: En stock



Descripción

La Vitrina de Sushi 1.5 metros VERT-83 **de VENTUS** es la elección perfecta para la conservación y presentación de sushi, sashimi y alimentos frescos en comercios de comida rápida, restaurantes y locales especializados.

Su diseño compacto de 1.5 metros con elegante frontal de vidrio semicurvo ofrece una presentación sofisticada que realza la frescura y calidad de tus productos, mientras que su sistema de frío estático asegura una refrigeración uniforme sin alterar la textura ni el sabor.

Especificaciones Técnicas

- **Modelo:** VERTS-83
- **Capacidad Neta/Bruta:** 70 / 83 litros
- **Dimensiones:** 33 x 148,3 x 45 cm
- **Peso Neto / Bruto:** 39 kg / 43 kg
- **Potencia:** 160 W
- **Voltaje:** 220V / 50 Hz
- **Tipo de Enfriamiento:** Frío estático
- **Temperatura de trabajo Vitrina de Sushi 1.5 metros VERT-83:** 0°C a 12°C
- **Iluminación:** LED interior
- **Control de temperatura:** Termostato digital
- **Incluye:** 6 depósitos gastronorm GN 1/3
- **Material de fabricación:** Acero inoxidable

- **Vidrios:**
 - **Frontal:** Vidrio semicurvo reforzado
 - **Posterior:** Puertas deslizantes de vidrio templado
- **Evaporador:** Ubicado en la parte superior para mejor distribución del frío

Usos Sugeridos Vitrina de Sushi 1.5 metros VERT-83

- **Locales de sushi y sashimi:** Exhibe de manera atractiva rolls, sashimi, nigiri y más, manteniéndolos a temperatura adecuada.
- **Restaurantes y locales gourmet:** Ideal para barra de frío o estaciones de autoservicio.
- **Comercios de comida rápida:** Conserva productos como ceviches, ensaladas frescas y pescados listos para servir.
- **Buffets o vitrinas móviles:** Gracias a su diseño compacto y peso moderado, es perfecta para montaje sobre mostradores.

Beneficios del Producto

- **Exhibición elegante:** El vidrio curvo frontal y la iluminación LED realzan la frescura y color de los alimentos.
- **Acceso rápido y cómodo:** Puertas traseras de vidrio deslizables que facilitan la reposición y el servicio.
- **Control de temperatura preciso:** El termostato digital permite ajustar con exactitud según el tipo de producto.
- **Construcción robusta:** Cuerpo de acero inoxidable para alta durabilidad y fácil limpieza.
- **Eficiencia energética:** Sistema de frío estático de bajo consumo, ideal para operación continua sin costos elevados.
- **Organización optimizada:** Incluye 6 cubetas gastronorm 1/3 para una presentación higiénica y profesional.

Tips de Mantenimiento Vitrina de Sushi 1.5 metros VERT-83

- **Limpieza diaria del interior y cubetas:** Usa agua tibia con detergente neutro.
- **Evita acumulación de escarcha:** Revisa periódicamente el evaporador para asegurar buen flujo de frío.
- **No obstruyas el flujo de aire:** Acomoda los alimentos sin tapar completamente las cubetas.
- **Verifica sellos y puertas:** Asegúrate de que las puertas traseras cierren correctamente para evitar fugas de frío.
- **Desconexión segura:** Apaga el equipo y desenchufa antes de limpiar áreas internas con paños húmedos.

Vitrina de Sushi 1.5 metros, capacidad 83 litros, frío estático, 6 depósitos GN 1/3, vidrio curvo, temperatura 0°C a 12°C, iluminación LED, acero inoxidable.

Ideal para restaurantes.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	50 × 40 × 150 cm
Peso	43 kg

Galería de imágenes



