

EDIMAT

EUROPE DISTRIBUTION MATÉRIEL

11 rue de la Forêt- 67230 HUTTENHEIM – Tél : +33 (0)3.88.58.95.58 – Fax : +33 (0)3.88.58.95.82

Site Internet : www.edimat.net - email : contact@edimat.net

VITRINE A SUSHIS HNC-180BE

Avec des fenêtres rondes et un extérieur noir, les vitrines à sushi Hoshizaki proposent des présentoirs de points de vente remarquables pour attirer les clients. Des niveaux d'humidité et de température stables sont maintenus à tout moment au lieu de méthodes de circulation d'air forcées qui sèchent et détruisent les sushis présentés. Cela signifie que les sushis présentés durent plus longtemps et sont d'une qualité parfaite. Les machines Hoshizaki ne dégèlent pas et ne perdent pas de condensation sur les sushis présentés, protégeant de la sorte l'intégrité des produits à tout moment.

Description et fonctions

Les vitrines à sushi HNC sont conçues dans un souci d'esthétisme. Elles se posent sur les comptoirs grâce à leur forme contemporaine et moderne. Elles sont très attractives tout en gardant les sushis à la bonne température. Les sushis sont accessibles durant le service par des portes coulissantes, qui étant démontables, permettent un nettoyage aisé.

Données techniques

Capacité nette (L)	72
Température	5
Dimensions LxPxH (mm)	1800 x 345 x 270
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz
Capacité électrique (kW)	0,15
Réfrigérant	R 134A
Poids brut/net (kg)	60/42
Compresseur (à gauche)	HNC-180-BE-L
Compresseur (à droite)	HNC-180-BE-R

