

Línea Frío

Vitrina sushi 4 GN 1/3

VERT-43

Equipo ideal para mantención y exhibición de productos

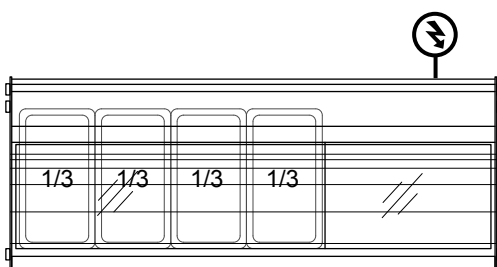
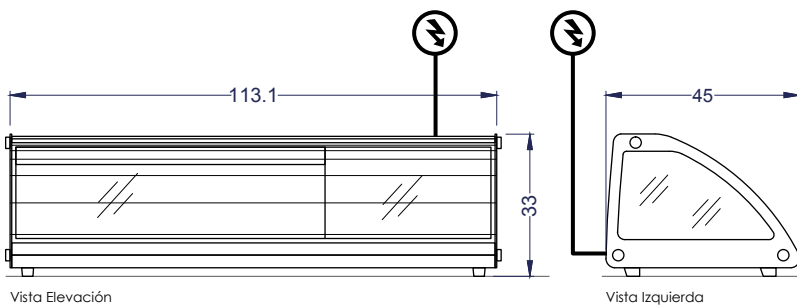
VENTUS®

Características

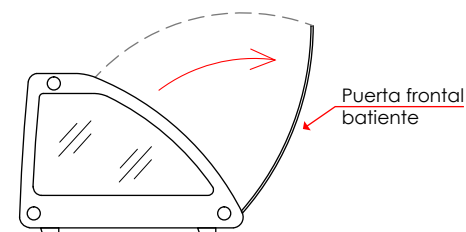
- Producto ideal para mantención y exhibición de productos, en comercios de comida rápida y restaurantes.
- Sistema de refrigeración por frío estático.
- Sistema de ajuste de temperatura por termostato digital.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Puerta frontal batiente de vidrio reforzado semicurvo.
- Puertas traseras de vidrio con sistema corredera.
- Iluminación LED interior incorporada.
- Con evaporador superior en su interior.
- Incluye 4 depósitos gastronorm GN 1/3.



Iluminación LED
Área GN 1/3



Vista Planta



Unidad: cm

| | | | | |
|---|-----------------------------|--------------------|----------------------|----------------------|
|  | Capacidad | 4 GN 1/3 | Neto/ Bruta | 41 litros/ 43 litros |
|  | Dimensiones | Ancho 113.1 cm | Fondo 45 cm | Alto 33 cm |
|  | Peso | Neto 33 kg | Bruto 36 kg | |
|  | Especificaciones eléctricas | Potencia 0.16kW | Energía 220V/50Hz | |
|  | Enfriamiento | Frío estático | | |
|  | T° de trabajo | 0°C a 12°C | | |