



R600a
-1° +4°

PLUS

FR - Réfrigération "DOUBLE STATIC" double évaporateurs, garantissant une diffusion du froid uniforme sur toute la surface (de par le haut et par le bas au même temps), avec une plage de T° de -1° à +2°C. - Elles sont spécialement conçues pour l'exposition et la conservation des sushis, essentiellement à base de poisson cru, d'ou l'importance de leurs conservation.

NL - Koeling "DOUBLE STATIC" dubbele verdampers, garanderen een gelijkmatige koude verdeling over heel het oppervlakte (naar boven en naar beneden op hetzelfde moment), met een T° van -1° tot +2°C. - Ze zijn speciaal ontworpen voor uitstal en het behoud van sushis, hoofdzakelijk op basis van rauwe vis, vandaar het belang van het behoud.

DE - Kühlung "DOUBLE STATIC" 2x Verdampfer, garantiert eine gleichmässig verteilte Kälte über den ganzen Ausstellbereich (nach oben und nach unten). Mit einer Temperatur von -1 bis +2.

- Speziell hergestellt für Sushis und rauer Fisch darum sehr grosser Fokus auf Haltbarkeit.



Led Light

SLIDING DOORS
DOUBLE STATIC

R600a
-1° +4°



TR6-SH/R6

1 427,00 EUR

mm : 1380x415xh270

kW : 0,12

230/1N 50Hz

FR Vitrine réfrigérée pour sushi, double fond perforé (inclus)

- En dotation : un double fond perforée ou déposer les sushis.
- Construction en acier Inox (Austénitique - Alimentaire) et finitions en aluminium anodisé.
- Portillons arrières coulissants verre, vitre avant en "verre trempé", bombée
- Vidange pour le condensât.
- Régulation par thermostat électronique (digital), éclairage par "LED".
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" en dessous de la cuve, ainsi qu'un évaporateur supérieure à ailettes (caché).
- NB prévoir une décharge (ou) un bac de récupération du condensat.

NL Gekoeld uitstalraam voor sushi, dubbele geperforeerde bodem (inclusief)

- Standaard toebehoren: een dubbel geperforeerde bodem waar je de sushis neerlegt.
- Roestvrij stalen constructie (Austenistisch - Voeding) en afwerking in geanodiseerd aluminium.
- Verschuifbare glazen deuren aan de achterkant, ruit aan de voorzijde in "gehard glas", gebogen.
- Afvoer voor het condensaat.
- Regeling door elektronische thermostaat (digitaal), "LED" verlichting.
- Verdampfer in koper "serpentin" onder de kuip, evenals een verdampfer bovenaan met vinnen (verborgen).
- NB: Voorzien van ontlading (of) een condensaatopvangbak.

DE Kühlvitrine für Sushi, Doppellochboden (inklusive)

- Standard Zubehör: Doppelt perforierter Boden um den Sushis auf zu legen.
- Edelstahl Konstruktion (Austenit - für Nahrungsmittel) und anodisiertem Aluminium.
- Hinten Schiebetüren aus Glas, vorne Glasscheibe aus gebogenem gehärtetem Glas.
- Ablass für Kondensat.
- Regulierung mit Elektronischem Thermostat (digital), "LED" Beleuchtung.
- Verdampfer aus Kupfer "Serpentin" unter der Wanne und ebenfalls verdampfer oben mit Flosse (versteckt).
- NB: Mit Entladungs- oder Kondensatauffangbehälter



TR8-SH/R6

1 668,00 EUR

mm : 1730x415xh270

kW : 0,12

230/1N 50Hz

FR Vitrine réfrigérée pour sushis, double fond perforé (inclus)

- En dotation : un double fond perforée ou déposer les sushis.
- Construction en acier Inox (Austénitique - Alimentaire) et finitions en aluminium anodisé.
- Portillons arrières coulissants verre, vitre avant en "verre trempé", bombée
- Vidange pour le condensât.
- Régulation par thermostat électronique (digital), éclairage par "LED".
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" en dessous de la cuve, ainsi qu'un évaporateur supérieure à ailettes (caché).
- NB prévoir une décharge (ou) un bac de récupération du condensat.

NL Gekoeld uitstalraam voor sushi, dubbele geperforeerde bodem (inclusief)

- Standaard toebehoren: een dubbel geperforeerde bodem waar je de sushis neerlegt.
- Roestvrij stalen constructie (Austenistisch - Voeding) en afwerking in geanodiseerd aluminium.
- Verschuifbare glazen deuren aan de achterkant, ruit aan de voorzijde in "gehard glas", gebogen.
- Afvoer voor het condensaat.
- Regeling door elektronische thermostaat (digitaal). "LED" verlichting.
- Verdampfer in koper "serpentin" onder de kuip, evenals een verdampfer bovenaan met vinnen (verborgen).
- NB: Voorzien van ontlading (of) een condensaatopvangbak.

DE Kühlvitrine für Sushi, Doppellochboden (inbegriffen)

- Ausstattung : ein doppelter Boden oder zum Hinlegen von Sushi.
- Konstruktion aus Edelstahl (austenitisch - alimentär) und Ausführungen aus anodisiertem Aluminium.
- Hintere Schiebetüren aus Glas, Vorderglas aus "Hartglas", gewölbt.
- Auslass für den Kondensat.
- Regulierung durch elektronischen Thermostat (digital). "LED" - Beleuchtung.
- NB Entladung vorgesehen (oder) Kondensat-Auffangwanne.

