

Ref: TR6-SH/R6

## Sushi Line

Gekoeld uitstalraam voor sushi,  
dubbele geperforeerde bodem (inclusief)



*Your professional partner*

Merk : DIAMOND



R600a



DOUBLE  
STATIC



For: SUSHIS

·mm (BxDxH) :1380x415xh270

·T° : -1° +4°

·kW :0,12

·Volt : 230/1N 50Hz

·kg :34

·M³ : 0,15

- 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.

- Ingebouwde groep (Energy Class 4), stil, geventileerde condensor.

- Verdampers in koper "serpentijn" onder de kuip, evenals een verdampers bovenaan met vinnen (verborgen), koelgas R600a.

- Verstelbare poten.

- NB: Voorzien van ontlading (of) een condensaatopvangbak.

### ADVANTAGE:

- 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.