

# Sushi display units and Sashimi ice wells

Professional inox equipment



### **VETRINE SUSHI REFRIGERATE**

Vetrine refrigerate espositive per Sushi che permettono una presentazione ideale del prodotto pur mantenendo un'ottima refrigerazione dello stesso.

- Struttura in acciaio inox 304 e vetro temperato spessore 8mm.
- Porte scorrevoli in vetro.
- Coibentazione in poliuretano da 30mm privo di CFC e HCFC
- Illuminazione interna a LED
- Refrigerazione statica tramite tubolare esterno ed evaporatore schiumato nel fondo.
- Temperatura operativa da +1°C a +6°C
- Termostato digitale.

### **MODULI SASHIMI CON VASCHE GHIACCIO**

Vasca ghiaccio refrigerata espositiva.

- Struttura in acciaio inox 304.
- Coibentazione in poliuretano da 30mm privo di CFC e HCFC.
- Refrigerazione statica con evaporatore schiumato nel fondo.
- Termostato digitale.



### **SUSHI DISPLAY UNIT**

Sushi refrigerated display units to allow both an ideal presentation and an ideal refrigeration of the products.

- AISI 304 stainless steel structure and tempered glass 80 mm thick.
- Glass sliding doors.
- 30mm polyurethane insulation CFC and HCFC free.
- LED lighting inside.
- Static refrigeration by external tube and foamed evaporator on the bottom to grant homogeneity in the maintenance of the presented products.
- Operating temperature from +1°C to +6°C
- Digital thermostat

### **DROP IN REFRIGERATED ICE TANK (ICE STATION)**

Display refrigerated ice tank

- AISI 304 stainless steel structure.
- 30mm polyurethane insulation CFC and HCFC free.
- Static refrigeration by foamed evaporator on the bottom.
- Digital thermostat.



### **SUSHI-THEKE ZUM AUFSTELLEN**

Sushi-Kühltheken, die eine ideale Präsentation des Produktes ermöglichen und zugleich eine optimale Kühlung desselben gewährleisten.

- Struktur aus Edelstahl 304 und 8 mm dickem vorgespanntem Glas
- Glasschiebetüren.
- Isolierung aus 30 mm dickem FCKW- und H-FCKW-freiem Polyurethan
- Innenbeleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre
- Statische Kühlung über externe Röhren und im Boden eingeschäumter Verdampfer
- Betriebstemperatur von +1°C bis +6°C.
- Digitaler Thermostat.

### **GEKÜHLTE EINBAU-EISWANNE**

Gekühlte Eiswanne zur Präsentation.

- Struktur aus Edelstahl 304.
- Isolierung aus 30 mm dickem CFC- und HCFC-freiem Polyurethan.
- Statische Kühlung und im Boden eingeschäumter Verdampfer
- Digitaler Thermostat.



### **VITRINE À POSER POUR SUSHIS**

Vitrines réfrigérées d'exposition pour Sushis qui permettent une présentation idéale du produit tout en maintenant une excellente réfrigération.

- Structure en acier inox 304 et verre trempé d'une épaisseur de 8mm.
- Portes coulissantes en verre.
- Isolation en polyuréthane de 30mm sans CFC et HCFC
- Éclairage interne à LED
- Réfrigération statique par tube extérieur et évaporateur coulé dans la mousse au fond.
- Température opérationnelle +1°C à +6°C
- Thermostat numérique.

### **BAC À GLACE RÉFRIGÉRÉ À ENCASTRER**

Bac à glace réfrigéré d'exposition.

- Structure en acier inox 304.
- Isolation en polyuréthane de 30mm sans CFC et HCFC.
- Réfrigération statique avec évaporateur coulé dans la mousse au fond.
- Thermostat numérique.



### **СУШИ ВИТРИНА**

Холодильная витрина для экспозиции суши, позволяющая идеально продемонстрировать продукты и обеспечить оптимальное охлаждение

- Конструкция из нержавеющей стали 304 и закаленного стекла толщиной 8 мм.
- Стелянные двери-купе
- Изоляция из полиуретана 30 мм без CFC и HCFC
- Внутренняя LED подсветка
- Статическое охлаждение через внешние трубы и запененный испаритель в нижней части
- Рабочий t режим +1°C+6°C
- Цифровой термостат

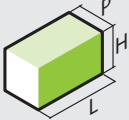
### **ОХЛАЖДАЕМАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ВАННА ДЛЯ ЛЬДА**

Охлаждаемая экспозиционная ванна для льда

- Конструкция из нержавеющей стали 304
- Изоляция из полиуретана 30 мм без CFC и HCFC
- Статическое охлаждение через запененный испаритель в нижней части
- Цифровой термостат

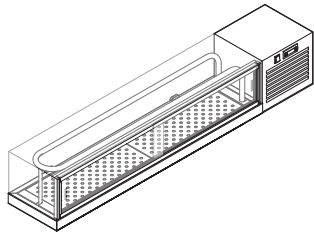
# VETRINE SUSHI REFRIGERATE E MODULI SASHIMI CON VASCHE GHIACCIO

SUSHI DISPLAY UNITS AND SASHIMI ICE WELLS - SUSHI-KÜHLTHEKEN UND SASHIMI-MODULE MIT EISWANNEN  
 - VITRINES SUSHI RÉFRIGÉRÉES ET MODULES SASHIMI AVEC BACS À GLACE - СУШИ ВИТРИНЫ И ВАННЫ ДЛЯ  
 ЛЬДА

<b>700</b>		<b>Dimensioni</b>			<b>Modello</b> Model - Modell Modèle - Модель	<b>Codice</b> Code - Kode Code - Код	€
		Dimensions - Abmessungen Dimensions - Габариты					
		<b>L</b>	<b>P</b>	<b>H</b>			

## Vetrina refrigerata per sushi (libera installazione)

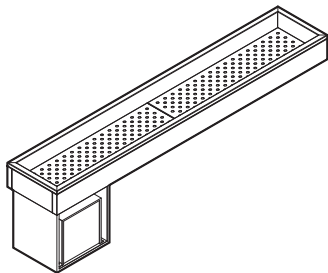
Sushi Display (Self Contained) - Sushi-Kühltheke (zur freien Installation) - Vitrine réfrigérée pour sushi (installation libre) - Суши витрина (заполнение контейнерами самостоятельно)



1500	<b>330</b>	310	<b>VS150</b>	<b>8291010</b>
1700	<b>330</b>	310	<b>VS170</b>	<b>8291020</b>
1900	<b>330</b>	310	<b>VS190</b>	<b>8291030</b>

## Vasca refrigerata per Sashimi

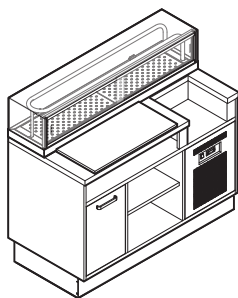
Refrigerated ice well for Sashimi - Kühlwanne für Sashimi - Bac réfrigérée pour Sashimi - Охлаждаемая ванна для льда для сашими



1200	<b>330</b>	490	<b>VGR120</b>	<b>8292010</b>
1400	<b>330</b>	490	<b>VGR140</b>	<b>8292020</b>
1600	<b>330</b>	490	<b>VGR160</b>	<b>8292030</b>

## Modulo Sushi con base neutra e raccoglitore rifiuti

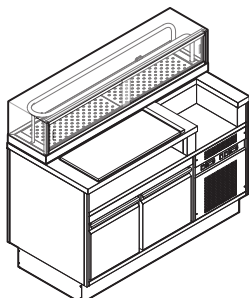
Sushi Station with ambient base & waste bin - Sushi-Modul mit neutralem Unterbau und Abfallsammler - Module Sushi avec base neutre et conteneur déchets - Суши станция на базе, с мусорным ведром



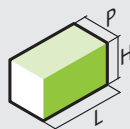
1200	<b>700</b>	900	<b>MSS120</b>	<b>8293010</b>
1400	<b>700</b>	900	<b>MSS140</b>	<b>8293020</b>
1600	<b>700</b>	900	<b>MSS160</b>	<b>8293030</b>

## Modulo Sushi con armadio refrigerato

Sushi Station with under counter refrigeration - Sushi-Modul mit Kühlschrank - Module Sushi avec armoire réfrigérée - Суши станция с подстольным холодильником



1400	<b>700</b>	900	<b>MSRS140</b>	<b>8294010</b>
------	------------	-----	----------------	----------------

**700**

**Dimensioni**  
Dimensions - Abmessungen  
Dimensions - Габариты

L	P	H
---	---	---

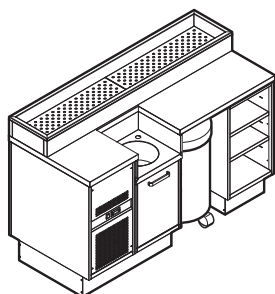
**Modello**  
Model - Modell  
Modèle - Модель

**Codice**  
Code - Kode  
Code - Код



**Modulo Sashimi con vasca ghiaccio e lavabo**

Sashimi station with refrigerated ice well and wash basin - Sashimi-Modul mit Eiswanne und Spülbecken - Module Sashimi avec bac à glace et lavabo - Сашими станция с охлаждаемой ванной для льда и раковиной



1200	<b>700</b>	900	<b>MIS120</b>	<b>8295010</b>
1400	<b>700</b>	900	<b>MIS140</b>	<b>8295020</b>
1600	<b>330</b>	900	<b>MIS160</b>	<b>8295030</b>