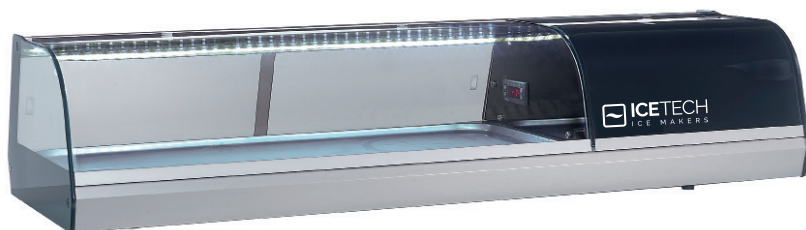




SUSHI 145

CASES FOR RAW FOOD



ANODIZED ALUMINIUM EXTERNAL STRIP, AVAILABLE IN BLACK OR SILVER.

ACABADOS EXTERNOS EN ALUMINIO, DISPONIBLES EN NEGRO O PLATA

INDEPENDENT ACCESS TO CONDENSING UNIT WITHOUT TOUCHING FOOD SPACE.

ACCESO INDEPENDIENTE A LA UNIDAD CONDENSADORA SIN TOCAR EL ESPACIO DONDE SE ENCUENTRA LA COMIDA EXPUESTA.

CURVED SAFETY GLASS TEMPERED, LIFTS UP TO REMOVE FOR CLEANNING.

CRISTAL CURVO DE SEGURIDAD, TEMPLADO, DE FÁCIL EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA.

EASYCLEAN TRAYS SYSTEM®, IN STAINLESS STEEL WITHOUT DRAINS, USUALLY NON HYGIENICS.

EASYCLEAN TRAYS SYSTEM®, SISTEMA DE BANDEJAS DE FÁCIL LIMPIEZA, SIN DRENAJES, QUE NO SUELEN RESULTAR HIGIÉNICOS.

GN 1/3 X 40MM TRAYS INCLUDED INSIDE ALL TRAY MODELS.

BANDEJAS GN 1/3 X 40MM INCLUIDAS DENTRO DE TODOS LOS MODELOS DE BANDEJAS.

LED LIGHTING.

ILUMINACIÓN MEDIANTE LED.

DIGITAL THERMOSTAT TO SET TEMPERATURE.

TERMOSTATO DIGITAL PARA FIJAR LA TEMPERATURA.

AVAILABLE 220V/50HZ AND 115V/60HZ.

DISPONIBLE EN 220V/50HZ Y 115V/60HZ.

SLIDING SMOKED GLASS DOORS.

PUERTAS DESLIZANTES EN CRISTAL AHUMADO.

DOUBLE EVAPORATOR (UP & DOWN) TO KEEP EXACTLY T° INSIDE CASE.

DOBLE EVAPORADOR (SUPERIOR E INFERIOR) PARA MANTENER LA TEMPERATURA EXACTA DESEADA DENTRO DE LA VITRINA.

ZERO CONDENSATION SYSTEM®, INSIDE CASE WHEN RUNNING.

ZERO CONDENSATION SYSTEM®, SISTEMA DE CONDENSACIÓN CERO DENTRO DE LA VITRINA MIENTRAS ESTÁ CONECTADA.

NO DEFROST TIME REQUIRED.

NO ES NECESARIA LA ELIMINACIÓN DE ESCARCHA.

REACH NOMINAL LOW TEMPERATURE +1°C/-1°C IN A FEW MINUTES FROM SWITCH ON.

ALCANZA EN UNOS MINUTOS LA TEMPERATURA NOMINAL +1°C/-1°C DESDE QUE SE CONECTA.

ANTIBACTERIAL EVAPORATOR SYSTEM DESIGN®, MADE BY AN EASYCLEAN TUBE AVOIDING FINS SYSTEMS.

ANTIBACTERIAL EVAPORATOR SYSTEM DESIGN®, DISEÑO DE UN SISTEMA DE EVAPORADOR QUE EVITA LA ANIDACIÓN DE BACTERIAS, REALIZADO MEDIANTE TUBOS SIN EMPLEAR SISTEMAS DE ALERTAS POCO HIGIÉNICOS.

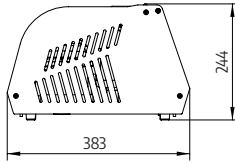
AMBIENT TEMPERATURE FOR FULL CONTROL.

SONDA DE TEMPERATURA AMBIENTE PARA TOTAL CONTROL.

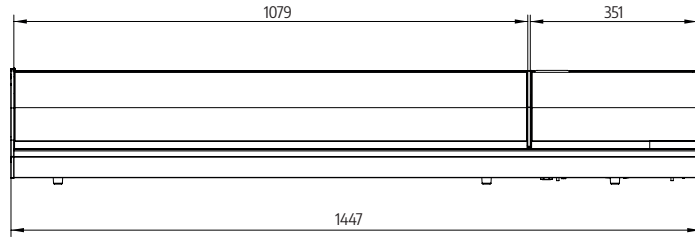
TECHNICAL SCHEME ESQUEMA TÉCNICO

SUSHI 145

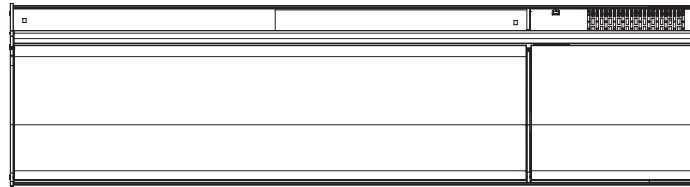
RIGHT SIDE VIEW
VISTA LATERAL DERECHA








FRONTAL VIEW
VISTA FRONTAL














TOP VIEW
VISTA SUPERIOR



* All measurements in mm.
* Todas las cotas en mm

MODEL MODELO	 (mm)	 (Kg.)	 (mm)	 (Kg.)	 (m³)
SUSHI 145	WIDTH 1447 DEPTH 387 HEIGHT 240	34	WIDTH 1537 DEPTH 440 HEIGHT 425	49	0,29

Gas Refrig.	Alimentación Electr.	Consumo electr.	Potencia	Levels	Trays Capacity	Plates Capacity	Compresor	Potencia Compresor	Temp. Vit.	Display Surface
 (Gas) (Gr.)	 (V / Hz.)	 100 Kg (Kwh)	 (W)	 (L.)	 (Nº)	 (Nº)	 (Hp)	 (W) (BTU/h)	 (°C)	 (m²)
R290A -	220-230 / 50	-	130	11,7	1	-	1/6	- -	-1 / +1	0,37

