GUTES ESSEN BRAUCHT FRISCHE ZUTATEN

PRÄSENTIEREN SIE FRISCHEN FISCH, FRISCHFLEISCH UND ANDERE SENSIBLE PRODUKTE

In unserer Schauvitrinen-Produktreihe kombinieren wir innovative Funktionen mit modernem und elegantem Design. Die Schauvitrinen sind so konzipiert, dass sie die Frische auch der empfindlichsten Fischarten hervorheben und schützen.

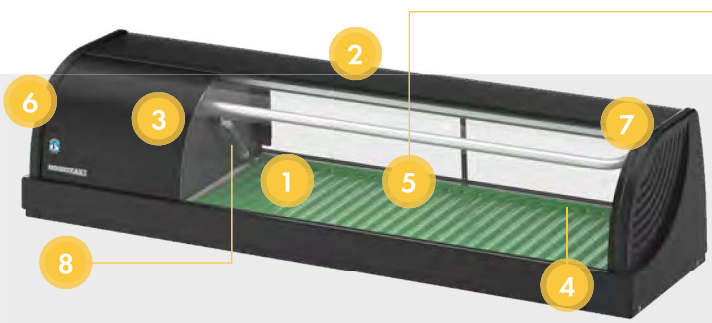
Die gesamte Produktreihe hält ein möglichst natürliches Feuchtigkeitsniveau aufrecht und gewährleistet lebensmittelsichere Temperaturen auch in Spitzenzeiten mit häufigem Öffnen der Tür.

Der sanfte Luftstrom wird gleichmäßig verteilt. Auf diese Weise entstehen ideale Bedingungen, um Austrocknen und Gewichtsverlust der gelagerten Produkte zu verhindern.

EINFACH IST INTELLIGENT

Eine der verblüffend einfachen Lösungen für einfache und schnelle Temperaturregelung: Die Innenschale kann beidseitig verwendet werden, damit für jede Fischart stets die perfekte Innentemperatur herrscht. Die angehobenen Seiten der Schale ermöglichen eine bessere Luftzirkulation und sorgen sofort für eine niedrigere Lagertemperatur.

Schale mit der flachen Seite nach oben:
Empfindlichere Fischarten.
Schale mit der gewölbten Seite nach unten:
Fischarten, die niedrigere Lagertemperaturen erfordern.

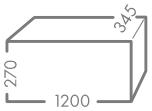


1 | Der rohrförmige Verdampfer absorbiert kontinuierlich Wärme
Das Kondensat gefriert auf der Außenfläche und bildet eine Frostschicht, ohne dass Tropfen entstehen
2 | Praktische Anti-Rutsch-Oberseite: ideal zum Abstellen von Serviergeschirr
3 | Schiebetür mit 150 mm Höhe, leicht auszubauen und für die tägliche Reinigung abnehmbar
4 | Gewölbtes Glas ermöglicht eine optimale Sichtbarkeit der ausgestellten Speisen. Mit Splitterschutzfolie zum Schutz vor Glassplittern
5 | Leichte ABS-Tabletts mit wellenförmigem Profil, für eine einfache Reinigung herausnehmbar
6 | Die **Kondensatoreinheit** befindet sich bei allen Modellen entweder auf der rechten oder linken Seite, wobei die Luft auf den Seiten austritt, die vom Bediener abgewandt sind
7 | Dieses Modell ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet, die bei Bedarf ein- und ausgeschaltet werden kann
8 | Alle Modelle sind mit Thermometern ausgestattet

SONDERPRODUKTE

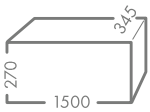
Auf der Website finden Sie alle Spezifikationen:
www.hoshizaki-europe.com

HNC-120BE



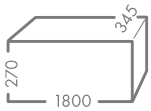
Nettokapazität: 42 Liter
Durchschnittstemperatur: 3°C

HNC-150BE



Nettokapazität: 57 Liter
Durchschnittstemperatur: 3°C

HNC-180BE



Nettokapazität: 72 Liter
Durchschnittstemperatur: 3°C

Schauvitrinen mit Kühlfunktion sind auch in 2100 mm Breite erhältlich.

Produktcode-Erklärung - HNC Sushi

HNC - 210 BE - L - B L H

Gerätetyp
HNC : Sushi Schauvitrinen

Breite (mm)
120 = 1200mm
150 = 1500mm
180 = 1800mm
210 = 2100mm

Gerätetyp
BE : Maschinengeneration

Natürliches Kältenmittel

LED

Gerätefarbe
-B : Schwarz

Kompressor
-L : Links, aus Sicht des Gastes
-R : Rechts, aus Sicht des Gastes

Sushi-Schauvitrinen

- Gekühlte Glasvitrine
- 16 Modelle, jetzt auch mit LED-Licht erhältlich, in den Maßen von 1,20 m bis 2,10 m
- Mit Splitterschutzfolie
- Be- und Entlüftung der Maschine befinden sich auf der Rückseite und der Seite am Maschinenfach
- Platten optimal passend für Sushi
- Große Verdampferoberfläche verbessert Kühlleistung
- Oberseitenglas nach unten geneigt, mit Platz für 170 cm Plattenbreite auf den Einheiten
- Großer Innenraum: 27 cm tief
- Kompressor immer gastseitig bestellen
- Alle Modelle sind mit Thermometern ausgestattet

HNC-120-BE – Maschinenfach bedienseitig links

HNC-180-BE – Maschinenfach bedienseitig links

HNC-150-BE – Maschinenfach bedienseitig links

HNC-210-BE – Maschinenfach bedienseitig links

SUSHI CASES	HNC-120BE	HNC-150BE	HNC-180BE	HNC-210BE
PREISE				
Maschinenfach links				
Mit LED	HNC-120BE-L-BLH € 2.977	HNC-150BE-L-BLH € 3.192	HNC-180BE-L-BLH € 3.567	HNC-210BE-L-BLH € 3.942
Ohne LED	HNC-120BE-L-BH € 2.870	HNC-150BE-L-BH € 3.085	HNC-180BE-L-BH € 3.460	HNC-210BE-L-BH € 3.835
Maschinenfach rechts				
Mit LED	HNC-120BE-R-BLH € 2.977	HNC-150BE-R-BLH € 3.192	HNC-180BE-R-BLH € 3.567	HNC-210BE-R-BLH € 3.942
Ohne LED	HNC-120BE-R-BH € 2.870	HNC-150BE-R-BH € 3.085	HNC-180BE-R-BH € 3.460	HNC-210BE-R-BH € 3.835

TECHNISCHE DATEN	HNC-120BE	HNC-150BE	HNC-180BE	HNC-210BE
Nettoinhalt	42 ltr.	57 ltr.	72 ltr.	87 ltr.
Temperaturbereich	5°C	5°C	5°C	5°C
Maße, B x T x H	1200 x 345 x 270 mm	1500 x 345 x 270 mm	1800 x 345 x 270 mm	2100 x 345 x 270 mm
Spannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Elektrische Leistungsaufnahme	0.140 kW	0.145 kW	0.150 kW	0.155 kW
Kältemittel	R600a	R600a	R600a	R600a
Gewicht brutto/netto	44/32 kg	52/37 kg	60/42 kg	68/47 kg