



la vitrine à sushis HNC-120BE-L-B de Hoshizaki

DESCRIPTION:

Mettez en valeur vos poissons, sashimis et préparations fraîches avec la vitrine à sushis HNC-120BE-L-B de Hoshizaki : une solution réfrigérée professionnelle qui allie esthétique, performance de conservation et facilité d'entretien. Idéale pour les restaurants japonais, bars à sushis, traiteurs ...

SPÉCIFICATIONS:

Capacité nette	42 litres
Dimensions (L × P × H)	1 200 × 345 × 270 mm
Poids net / brut	~ 32 kg net, 44 kg brut avec emballage
Alimentation électrique	220-240 V / 50 Hz
Puissance / consommation	~ 0,14-0,15 kW
Température de consigne	Environ +5 °C
Type de réfrigérant	R134a (conforme aux normes)
Volume sonore / usage	Conçu pour usage commercial intensif, adapté aux comptoirs.

EN SAVOIR PLUS:

La vitrine HNC-120-LBE-L convient parfaitement aux restaurants mais aussi aux épiceries fines proposant sashimis, poissons crus, fruits de mer. Également aux comptoirs de buffets ou de show cooking où la visibilité et la fraîcheur sont essentielles et tous lieux où la décoration compte autant que la fonctionnalité

Points forts

Présentation professionnelle : vitre bombée ronde pour une visibilité optimale des produits, façade noire moderne qui attire le regard. Disponible moteur à droite ou à gauche

Conservation optimale : température interne maintenue aux alentours de **+5 °C**, circulation d'air diffus sans soufflerie agressive qui empêcherait la déshydratation des aliments.

Flexibilité de température grâce au plateau amovible : retourné ou non selon le type de produit, pour ajuster le refroidissement.

Hygiène facilitée : portes coulissantes, plateaux ABS légers à profil ondulé faciles à démonter pour un nettoyage quotidien.

Sécurité & durabilité : film anti-projection sur la vitre pour éviter les éclats, matériaux résistants (ABS, verre, inox).

Gain de place & ergonomie : profondeur de 345 mm seulement, largeur 1,20 m, hauteur 270 mm — idéale pour le comptoir. Moteur placé à gauche pour mieux s'adapter à votre configuration.

Foire aux questions:

La vitrine HNC-120BE-L-B est-elle adaptée pour une exposition prolongée de sushis ou poissons crus ?

Oui, cette vitrine a été spécialement conçue pour maintenir une température constante autour de +5 °C, idéale pour la conservation de produits sensibles comme les sushis, sashimis ou poissons crus. Le système de refroidissement statique empêche le dessèchement des aliments, contrairement aux ventilations classiques.

Quelle est la différence entre le modèle "L-B" et les autres modèles HNC ?

Le suffixe "L-B" signifie que le moteur est situé à gauche et que la vitrine dispose d'un habillage noir. Cela permet une meilleure intégration dans certains comptoirs et une orientation adaptée à votre plan de travail. Assurez-vous que le flux d'air autour du moteur soit dégagé.

Les plateaux à l'intérieur sont-ils amovibles et faciles à nettoyer ?

Absolument. Les plateaux en ABS ondulé sont amovibles et réversibles, ce qui facilite à la fois le nettoyage quotidien et l'ajustement du refroidissement selon le type de produit exposé. Les portes coulissantes arrière permettent un accès rapide à l'intérieur.

Peut-on intégrer cette vitrine à un comptoir existant sans modification ?

Oui, la compacité de la HNC-120BE-L-B (seulement 345 mm de profondeur et 270 mm de hauteur) permet une intégration facile sur la plupart des comptoirs de service. Sa largeur de 1,20 m offre une bonne capacité sans encombrer l'espace.

Quelle est la consommation énergétique de cette vitrine ?

La vitrine Hoshizaki HNC-120BE-L-B consomme environ 0,14 à 0,15 kW, ce qui en fait une solution éco-efficace pour une utilisation professionnelle. Elle est conçue pour fonctionner en continu tout en maintenant une température stable et fiable.