

SKU: 2978919

Amitek

Vetrina Refrigerata da banco espositive per Sushi Modello AK513VSB contenitori 5GN 1/3



Descrizione

Espositore refrigerato da banco per sushi Modello AK513VSB

L'espositore refrigerato da banco Modello AK513VSB è una vetrina studiata per la corretta esposizione del sushi nei ristoranti giapponesi, sushi bar e locali specializzati in cucina orientale. Grazie alla combinazione di struttura in plastica e vetro e alla refrigerazione ottimizzata, permette di valorizzare il prodotto pur mantenendo condizioni di conservazione idonee durante tutto il servizio.

Il profilo compatto e la linea moderna rendono questa vetrina ideale per il posizionamento sul banco a vista cliente, vicino alla zona di preparazione o sul pass tra cucina e sala, migliorando l'impatto visivo del banco sushi e l'organizzazione del lavoro.

Struttura e materiali

La struttura dell'espositore refrigerato AK513VSB è realizzata in plastica e vetro, una combinazione che garantisce al tempo stesso leggerezza, visibilità del prodotto e facilità di pulizia. Il vetro frontale curvo assicura una visione chiara e accattivante delle preparazioni, mentre le porte scorrevoli posteriori in vetro permettono al personale di accedere rapidamente agli alimenti durante il servizio senza intralciare il banco.

L'illuminazione interna a LED valorizza il sushi esposto, esaltando colori e abbinamenti e contribuendo a creare un banco più appetibile agli occhi del cliente. La capacità di 5 vaschette GN 1/3 consente di organizzare in modo ordinato diverse tipologie di sushi, sashimi, nigiri e ingredienti pronti all'uso.

- Struttura in plastica e vetro per un'esposizione luminosa e funzionale.
- Vetro frontale curvo per una migliore visibilità del prodotto.
- Porte scorrevoli posteriori in vetro per un accesso pratico dal lato operatore.
- Illuminazione interna a LED per valorizzare il sushi in esposizione.

- Capacità 5 x GN 1/3 per una gestione ordinata delle preparazioni.

Refrigerazione e controllo della temperatura

La vetrina refrigerata per sushi Modello AK513VSB utilizza un sistema di refrigerazione statica, ideale per mantenere una temperatura uniforme e delicata sulle preparazioni, senza flussi d'aria eccessivi che potrebbero compromettere la qualità del prodotto. Il termostato digitale permette di impostare e controllare con precisione la temperatura di esercizio, garantendo condizioni di conservazione adeguate per il pesce crudo e per il sushi pronto.

Il sistema di defrost automatico semplifica la gestione quotidiana dell'apparecchiatura, riducendo al minimo gli interventi manuali e mantenendo la vetrina in condizioni ottimali di funzionamento. Questo si traduce in una maggiore praticità per il personale di cucina e in un'esposizione del prodotto sempre pulita e ordinata.

- Refrigerazione statica per una conservazione uniforme e delicata.
- Termostato digitale per un controllo preciso della temperatura.
- Defrost automatico per ridurre la manutenzione ordinaria.
- Ideale per sushi bar, ristoranti giapponesi e gastronomie orientali.

Alimentazione, consumi ed efficienza

Questo espositore refrigerato per sushi funziona con alimentazione 230V, compatibile con gli impianti elettrici standard della maggior parte dei locali di ristorazione. La potenza assorbita è pari a 135 W, un valore contenuto che consente di mantenere il banco sushi sempre in temperatura con un occhio ai consumi energetici.

Il gas refrigerante utilizzato è R600a, una soluzione ampiamente utilizzata nella refrigerazione professionale per le sue buone prestazioni e il minore impatto ambientale rispetto ai vecchi refrigeranti. L'apparecchiatura rientra in classe energetica C, offrendo un equilibrio tra prestazioni, continuità di servizio e costi di gestione, adatto alle esigenze di ristoranti e sushi bar con utilizzo quotidiano.

- Alimentazione: 230V.
- Potenza: 135 W.
- Gas refrigerante: R600a.
- Capacità: 5 x GN 1/3.
- Classe energetica: C.

Dati tecnici per uso professionale

Con un peso di 39 kg, l'espositore refrigerato da banco Modello AK513VSB offre un buon compromesso tra stabilità sul piano di lavoro e facilità di movimentazione in fase di installazione o riposizionamento all'interno del locale. Le dimensioni e la capacità sono studiate per rispondere alle esigenze operative di sushi bar e ristoranti che vogliono dedicare un banco specifico all'esposizione del sushi.

La combinazione di struttura in plastica e vetro, refrigerazione statica, illuminazione a LED e controllo digitale della temperatura rende questa vetrina una scelta completa per chi desidera coniugare estetica, sicurezza alimentare ed efficienza operativa nel servizio di sushi.

- Peso: 39 kg.
- Progettato per uso professionale continuativo.
- Ideale per ristoranti giapponesi, sushi bar e locali specializzati in cucina orientale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	26.5
Lunghezza (cm)	135
Profondità (cm)	42
Temperatura °C	0 / 12
Model Number for EPREL	AK513VSB