

SKU: AK413NSB

Amitek

Vetrina espositore Sushi Modello AK413NSB Vetro Apribile Capacità bacinelle 4 bacinelle GN1/3 H 4 cm



Descrizione

Vetrina espositore sushi con vetro apribile

Questa vetrina espositore sushi con vetro apribile è pensata per presentare in modo ordinato e scenografico sushi, sashimi e piatti freddi, mantenendoli a temperatura positiva controllata e sempre ben visibili sul banco di bar, ristoranti e locali specializzati.

La struttura esterna in plastica e vetro, unita alla tipologia porta con vetro, offre un design pulito e moderno che valorizza l'esposizione e facilita al tempo stesso le operazioni di servizio e pulizia quotidiana.

Struttura, vetro e configurazione interna

La vetrina appartiene alla categoria delle **vetrine espositori sushi vetro apribile**, con struttura esterna in plastica e vetro, pensata per garantire leggerezza, praticità e una visione chiara delle preparazioni presenti all'interno.

La dotazione di serie comprende 4 bacinelle GN 1/3 con altezza 4 cm, già incluse e pronte all'uso, ideali per suddividere le diverse varietà di sushi o piatti freddi in comparti distinti e facilmente identificabili dal cliente.

- Struttura esterna in plastica e vetro.
- Tipologia porta: porta con vetro.
- Capacità bacinelle: 4 bacinelle GN 1/3 H 4 cm.
- Dotazione di serie: 4 bacinelle GN 1/3.

Refrigerazione, temperatura e sbrinamento

Il sistema di **refrigerazione statica** mantiene la temperatura positiva in modo naturale, garantendo condizioni stabili per il sushi e le altre preparazioni, senza flussi d'aria diretta che potrebbero comprometterne l'aspetto.

La vetrina lavora in campo di temperatura positiva, adeguato alla conservazione di sushi e piatti freddi pronti al consumo. Lo sbrinamento è automatico, riducendo al minimo gli interventi manuali e mantenendo efficiente il sistema di refrigerazione nel tempo.

- Temperatura: positiva.
- Refrigerazione: statica.
- Sbrinamento: automatico.
- Gas refrigerante: R600a.

Controllo, alimentazione e consumi

Il controllo della temperatura è digitale, grazie a un termostato digitale integrato che consente di impostare e monitorare con precisione i parametri di esercizio, offrendo una gestione semplice e intuitiva anche durante i picchi di lavoro.

L'alimentazione è monofase 230 V (230 V / 1 N / 50 Hz), compatibile con i comuni impianti elettrici professionali, mentre l'assorbimento è pari a 160 W, valore che assicura un buon equilibrio tra prestazioni di raffreddamento e consumi energetici. La classe energetica B conferma un livello di efficienza adeguato per un utilizzo quotidiano in ambito ristorativo.

- Alimentazione: 230 V / 1 N / 50 Hz.
- Voltaggio: monofase 230 V.
- Assorbimento: 160 W.
- Controllo temperatura digitale con termostato digitale.
- Classe energetica: B.

Peso e utilizzo professionale

Il peso netto di 33 Kg rende la vetrina sufficientemente stabile sul banco, limitando vibrazioni e spostamenti accidentali durante le operazioni di carico e servizio, ma al tempo stesso permette una movimentazione relativamente agevole in fase di installazione o riposizionamento.

La combinazione tra vetro apribile, refrigerazione statica, bacinelle GN incluse, controllo digitale e illuminazione interna a LED rende questa vetrina una soluzione pratica e completa per chi desidera offrire sushi e piatti freddi sempre in vista, curati e alla temperatura corretta.

- Peso netto: 33 Kg.
- Illuminazione interna a LED inclusa.
- Tipologia: frigo sushi per esposizione professionale da banco.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	33
Lunghezza (cm)	113.1
Profondità (cm)	45
Temperatura °C	0 / 12
Model Number for EPREL	AK413NSB