

SKU: AK513VTB-1

Amitek

Vetrina refrigerata tapas AK515VTB SENZA IMBALLO ORIGINALE



Descrizione

Vetrina refrigerata per esposizione di tapas Modello AK513VTB

La vetrina refrigerata per esposizione di tapas Modello **AK513VTB** è progettata per presentare in modo ordinato e professionale tapas, antipasti e piatti freddi, mantenendoli sempre alla giusta temperatura durante tutto il servizio al banco.

Grazie alla capacità di cinque vaschette GN 1/3 con altezza 4 cm, questa vetrina da banco offre uno sviluppo lineare ideale per creare una vera e propria linea tapas, perfetta per bar, bistrot e ristoranti che vogliono valorizzare le proposte di finger food e preparazioni fredde.

Capacità e bacinelle GN

Il cuore della vetrina AK513VTB è il vano destinato alle bacinelle gastronorm, che consente di organizzare fino a cinque contenitori GN 1/3 h 4,0 cm affiancati, ognuno dedicato a una diversa preparazione o tipologia di tapas.

Le bacinelle GN con altezza 4 cm sono già incluse in dotazione, rendendo la vetrina subito pronta all'uso e facilitando l'allestimento del banco senza la necessità di accessori aggiuntivi.

- Capacità: 5 vaschette GN 1/3 h 4,0 cm.
- Bacinelle GN h 4,0 cm incluse, per un'esposizione immediatamente operativa.

Prestazioni di temperatura e refrigerazione

La vetrina è dimensionata per lavorare in ambienti con temperatura fino a +25 °C e umidità relativa al 60% (25 °C / 60% HR), garantendo un funzionamento affidabile anche in sale con carico di lavoro elevato.

Il circuito frigorifero utilizza gas R600a come refrigerante, scelta che coniuga buone prestazioni con

attenzione all'efficienza energetica e agli standard più recenti del settore.

- Temperatura/umidità massima ambiente: +25 °C con 60% di umidità relativa.
- Tipo di refrigerante: R600a.

Potenza, alimentazione e consumi

La potenza installata è pari a 160 W, valore che consente di mantenere le tapas in corretta temperatura di conservazione contenendo al tempo stesso i consumi elettrici, aspetto importante per chi utilizza la vetrina molte ore al giorno.

L'alimentazione è indicata come 230/1N/0, configurazione tipica delle apparecchiature monofase professionali, compatibile con gli impianti elettrici standard presenti nella maggior parte dei locali di ristorazione. La classe energetica C evidenzia un equilibrio fra prestazioni e costi di esercizio.

- Potenza: 160 W.
- Alimentazione: 230/1N/0.
- Classe energetica: C.

Peso e utilizzo quotidiano

Con un peso di circa 43 kg, la vetrina AK513VTB garantisce una buona stabilità sul banco, evitando spostamenti accidentali durante il servizio e offrendo una sensazione di solidità tipica delle attrezzature professionali.

La combinazione tra struttura compatta, capacità 5xGN 1/3, bacinelle incluse e parametri energetici equilibrati rende questo modello una soluzione pratica per chi desidera gestire un banco tapas curato, funzionale e facile da mantenere.

- Peso: 43 kg.
- Progettata per un uso quotidiano intensivo su banco in ambienti professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	37.5
Lunghezza (cm)	131
Profondità (cm)	39.5
Temperatura °C	0 / 12
Model Number for EPREL	AK513VTB