

SKU: AK613NSB

Amitek

Vetrina refrigerata Sushi Modello AK613NSB Vetro Apribile Capacità bacinelle 6 bacinelle GN1/3 H 4 cm



Descrizione

Vetrina espositore Sushi

Questa vetrina espositore sushi è progettata per presentare in modo ordinato e accattivante sushi, sashimi e piatti freddi, mantenendoli a temperatura positiva controllata e sempre ben visibili sul banco.

La struttura esterna è in plastica e vetro e la tipologia porta è con vetro, soluzione che unisce leggerezza, praticità e un'ottima visibilità del prodotto, ideale per l'allestimento di banchi frigo sushi in ristoranti e locali specializzati.

Struttura, bacinelle e dotazione

La capacità della vetrina è di **6 bacinelle GN 1/3** con altezza 4 cm, perfette per suddividere le diverse varietà di sushi e piatti freddi in comparti separati, mantenendo l'esposizione ordinata e facilmente leggibile dal cliente.

La dotazione di serie comprende già le 6 bacinelle GN 1/3, l'illuminazione interna a LED e il termostato digitale, rendendo la vetrina subito pronta all'uso senza la necessità di accessori aggiuntivi.

- Struttura esterna in plastica e vetro.
- Tipologia porta: porta con vetro.
- Capacità bacinelle: 6 bacinelle GN 1/3 H 4 cm.
- Dotazione di serie: 6 bacinelle GN 1/3, LED interno, termostato digitale.
- Tipologia: frigo sushi da banco.

Refrigerazione, temperatura e sbrinamento

La vetrina lavora in temperatura positiva, adatta alla conservazione di sushi e piatti freddi pronti al consumo, mantenendo le preparazioni fresche senza rischi di congelamento.

Il sistema di **refrigerazione statica** garantisce un raffreddamento uniforme senza getti d'aria diretti sul prodotto, mentre lo **sbrinamento automatico** gestisce in autonomia le fasi di defrost, riducendo la formazione di ghiaccio e limitando gli interventi manuali.

- Temperatura: positiva (campo + / – in positivo).
- Refrigerazione: statica.
- Sbrinamento: automatico.
- Gas refrigerante: R600a.

Controllo, alimentazione e consumi

Il controllo della temperatura è digitale, grazie al termostato digitale in dotazione, che consente di impostare e monitorare con precisione le condizioni interne della vetrina.

L'alimentazione è 230 V / 1 N / 50 Hz, con voltaggio monofase 230 V, compatibile con gli impianti elettrici standard. L'assorbimento è pari a 160 W, valore che garantisce buone prestazioni frigorifere con consumi contenuti, in linea con la **classe energetica B**.

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

Peso e utilizzo professionale

Con un peso netto di 39 Kg, la vetrina offre una buona stabilità sul banco e può essere movimentata con relativa facilità in fase di installazione o riposizionamento.

La combinazione tra struttura trasparente, refrigerazione statica positiva, bacinelle GN incluse, LED interno e controllo digitale rende questa vetrina espositore sushi una soluzione completa per chi desidera un banco sushi curato, efficiente e pronto all'uso.

- Peso netto: 39 Kg.
- Adatta a uso quotidiano in ristoranti, sushi bar e locali specializzati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	33
Lunghezza (cm)	148.3
Profondità (cm)	45

Attributo	Valore
Temperatura °C	0 / 12
Model Number for EPREL	AK613NSB