

SKU: GSSS1200

Forcar

Vetrina refrigerata da banco per sushi Modello G-SSS1200



Descrizione

Vetrina refrigerata da banco per sushi

Questa vetrina refrigerata da banco per sushi è progettata per esporre in modo ordinato e scenografico sushi, sashimi e piatti freddi, mantenendoli alla temperatura adeguata e sempre ben visibili sul banco di bar, ristoranti e locali asiatici.

La refrigerazione è di tipo statico e si abbina a un vetro frontale curvo con illuminazione LED, soluzione che valorizza l'aspetto dei piatti e aiuta a mettere in risalto colori e presentazioni tipiche della cucina giapponese.

Struttura, vetro e accesso

La struttura è realizzata in vetro e plastica, combinazione che garantisce una buona visibilità dei prodotti esposti e facilita le operazioni di pulizia quotidiana, mantenendo la vetrina sempre in ordine anche in contesti di lavoro intensivo.

Il vetro frontale curvo conferisce un aspetto elegante alla vetrina e migliora la presentazione del sushi, mentre il lato posteriore scorrevole permette al personale di accedere rapidamente alle bacinelle, velocizzando il servizio senza ingombrare il banco.

- Vetrina con refrigerazione statica e vetro frontale curvo.
- Struttura in vetro e plastica per massima visibilità e pulizia semplificata.
- Posteriore scorrevole per un accesso pratico da parte dell'operatore.
- Illuminazione interna a LED per esaltare sushi e piatti freddi.
- Bacinelle incluse, pronte per l'alloggiamento delle preparazioni.

Refrigerazione, temperatura e sbrinamento

La vetrina è dimensionata per lavorare in ambienti con temperatura massima di +32 °C e umidità relativa al 60% (32 °C / 60% HR), garantendo prestazioni stabili anche in sale con carico di lavoro importante.

Il sistema utilizza gas refrigerante R600a e prevede uno sbrinamento manuale, che consente all'operatore di intervenire quando necessario per mantenere efficiente lo scambio termico.

L'evaporazione dell'acqua di condensa è automatica, riducendo la necessità di svuotare vasche di raccolta e semplificando la gestione quotidiana.

- Max temperatura ambiente: +32 °C / 60% HR.
- Gas refrigerante: R600a.
- Sbrinamento manuale.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Controllo elettronico e consumi

Il controllo della temperatura è elettronico, così da impostare con precisione i parametri di esercizio e monitorare in modo affidabile le condizioni interne durante tutto il servizio.

L'assorbimento è pari a 160 W e l'alimentazione è 220V-240V / 50 Hz, compatibile con gli impianti elettrici standard. La classe energetica B indica un buon equilibrio tra prestazioni e consumi, rendendo la vetrina adatta a un utilizzo prolungato durante la giornata.

- Controllo temperatura elettronico.
- Assorbimento: 160 W.
- Alimentazione: 220V-240V / 50 Hz.
- Classe energetica: B.

Peso e utilizzo quotidiano

Con un peso di 46 kg, la vetrina offre una buona stabilità sul banco, riducendo vibrazioni e spostamenti accidentali durante le operazioni di carico e servizio.

La combinazione tra struttura compatta, posteriore scorrevole, illuminazione LED e bacinelle incluse rende questa vetrina una soluzione pratica per chi desidera presentare sushi e piatti freddi in modo ordinato, curato e sotto costante controllo termico.

- Peso: 46 Kg, per un appoggio stabile sul banco.
- Configurazione pensata per un uso quotidiano intensivo in ambito professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	30
Capacità PZ	4 x GN 1/3

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	120
Profondità (cm)	41.5
Temperatura °C	0/+6
Model Number for EPREL	G-SSS1200