

SKU: GSSS1500

Forcar

Vetrina refrigerata da banco per sushi Modello G-SSS1500



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 sempre alla giusta temperatura e ben visibili sul banco di ristoranti, sushi bar e locali specializzati.

La vetrina lavora con refrigerazione statica ed è dotata di vetro frontale curvo e illuminazione interna a LED, caratteristiche che esaltano l'aspetto delle preparazioni e contribuiscono a creare un banco dall'elevato impatto visivo.

Struttura e accesso

La struttura è realizzata in vetro e plastica, combinazione che garantisce un'ottima visibilità dei prodotti esposti e facilita le operazioni di pulizia quotidiana, mantenendo la vetrina in condizioni igieniche ottimali anche con un utilizzo intenso.

Il lato posteriore scorrevole consente al personale di accedere rapidamente alle bacinelle, velocizzando il servizio senza ingombrare il banco, mentre le bacinelle incluse permettono di organizzare il sushi in vaschette separate e facilmente gestibili.

- Struttura in vetro e plastica per massima visibilità e facile pulizia.
- Vetro frontale curvo per una presentazione scenografica del sushi.
- Posteriore scorrevole per un accesso pratico da parte dell'operatore.
- Bacinelle incluse per l'alloggiamento ordinato delle preparazioni.
- Illuminazione interna a LED per valorizzare sushi e piatti freddi.

Refrigerazione, temperatura e sbrinamento

Il sistema di **refrigerazione statica** mantiene la temperatura in modo naturale, evitando getti

d'aria diretti sulle preparazioni e preservando l'aspetto delicato del sushi e degli altri piatti freddi. La vetrina è dimensionata per lavorare in ambienti con temperatura massima di +32 °C e umidità relativa al 60% (32 °C / 60% HR). Lo sbrinamento è manuale, permettendo all'operatore di intervenire quando necessario, mentre l'evaporazione dell'acqua di condensa è automatica, riducendo la necessità di svuotare vasche di raccolta.

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

Controllo elettronico, consumi e classe energetica

Il controllo della temperatura è elettronico, tramite centralina che consente di impostare e monitorare con precisione i parametri di esercizio, mantenendo condizioni stabili per tutto il servizio. L'assorbimento è pari a 160 W e l'alimentazione è 220V-240V / 50 Hz, compatibile con gli impianti elettrici monofase standard. La classe energetica B indica un buon equilibrio tra prestazioni di raffreddamento 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 51 Kg, la vetrina offre una buona stabilità sul banco, limitando vibrazioni e spostamenti accidentali durante le operazioni di carico, servizio e pulizia.

La combinazione tra vetro frontale curvo, refrigerazione statica, bacinelle incluse, illuminazione LED e controllo elettronico rende questa vetrina una soluzione completa per chi desidera presentare sushi e piatti freddi in modo ordinato, curato e sotto costante controllo termico.

- Peso: 51 Kg.
- Configurazione ideale per uso professionale quotidiano in ristoranti e sushi bar.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	30
Capacità PZ	5 x GN 1/3
Lunghezza (cm)	150

Attributo	Valore
Profondità (cm)	41.5
Temperatura °C	0/+6
Model Number for EPREL	G-SSS1500