

SKU: GSSS2000

Forcar

Vetrina refrigerata da banco per sushi Modello G-SSS2000



Descrizione

Vetrina refrigerata da banco per sushi

La vetrina refrigerata da banco per sushi è realizzata per l'esposizione di prodotti in una linea fredda dedicata. Si tratta di una vetrina con refrigerazione statica, vetro frontale curvo e illuminazione LED, elementi che consentono di mettere in evidenza il contenuto mantenendo una visione chiara del vano interno. La configurazione da banco permette di integrare la vetrina su piani di lavoro già esistenti, adattandola a differenti impostazioni del banco.

La presenza del vetro frontale curvo contribuisce a migliorare la visibilità dei prodotti disposti nelle bacinelle incluse. L'illuminazione LED interna aiuta a rendere più leggibile la disposizione del contenuto, mantenendo un livello di luce costante. In questo modo la vetrina consente di organizzare l'esposizione in modo ordinato, all'interno di uno spazio definito e protetto.

Struttura e configurazione

La struttura della vetrina è in vetro e plastica. Questo abbinamento consente una buona visibilità verso l'interno e una gestione complessiva del peso in relazione all'installazione su banco. Il lato posteriore è di tipo scorrevole, caratteristica che agevola le operazioni di carico, riordino e prelievo dei prodotti durante il servizio. Le bacinelle sono incluse, così da poter utilizzare da subito l'intera area di esposizione.

Il peso dichiarato della vetrina è pari a 71 kg. Questo valore contribuisce alla stabilità una volta posizionata sul piano di appoggio e consente di inquadrare le esigenze di movimentazione in fase di installazione o eventuale riposizionamento.

- Struttura: vetro e plastica.
- Vetro frontale: curvo.
- Posteriore: scorrevole.
- Bacinelle: incluse.

- Peso: 71 kg.

Refrigerazione e controllo

La vetrina utilizza una refrigerazione statica. Lo sbrinamento è di tipo manuale e l'evaporazione dell'acqua di condensa è automatica, così da ridurre gli interventi dedicati alla gestione dei liquidi generati dal ciclo di funzionamento. Il controllo della temperatura è elettronico e consente di impostare e monitorare il valore di esercizio durante l'utilizzo.

La vetrina è dimensionata per lavorare in ambienti con temperatura massima pari a +32°C e 60% di umidità relativa. Questo dato indica il limite operativo esterno entro cui l'apparecchiatura è progettata per mantenere le prestazioni dichiarate nella scheda tecnica.

- Refrigerazione: statica.
- Sbrinamento: manuale.
- Evaporazione acqua condensa: automatica.
- Controllo temperatura: elettronico.
- Max temperatura ambiente: +32°C / 60% HR.

Alimentazione, assorbimento e classe energetica

L'alimentazione prevista è 220V-240V con frequenza 50 Hz. L'assorbimento dichiarato è pari a 230 W. Il gas utilizzato nel circuito frigorifero è il R600a. La vetrina rientra in classe energetica C, dato che consente di collocare l'apparecchiatura nella relativa fascia di consumo prevista per questa tipologia di prodotti.

Questi valori elettrici e di classificazione energetica permettono di inquadrare il comportamento della vetrina in termini di assorbimento e compatibilità con gli impianti di alimentazione tipici degli ambienti in cui viene installata. La combinazione tra classe energetica C, refrigerazione statica e controllo elettronico della temperatura completa il profilo tecnico del modello.

- Alimentazione: 220V-240V / 50 Hz.
- Assorbimento: 230 W.
- Gas refrigerante: R600a.
- Classe energetica: C.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	30
Capacità PZ	8 x GN 1/3
Lunghezza (cm)	200
Profondità (cm)	41.5

Attributo	Valore
Temperatura °C	0/+6
Model Number for EPREL	G-SSS2000