

SKU: GTS1200

Forcar

Vetrina refrigerata da banco per sushi 2 ripiani Modello G-TS1200



Descrizione

Vetrina refrigerata da banco per sushi 2 ripiani Modello G-TS1200

La vetrina refrigerata da banco per sushi Modello **G-TS1200** è pensata per esporre in modo ordinato e ben visibile sushi, sashimi e piatti freddi, mantenendoli alla giusta temperatura di servizio e valorizzandone l'aspetto sul banco di bar, ristoranti e locali asiatici.

I due ripiani interni permettono di organizzare le preparazioni su più livelli, sfruttando al meglio lo spazio in larghezza e in altezza e creando una presentazione scenografica che invita il cliente alla scelta.

Struttura e configurazione

La struttura della vetrina è realizzata in vetro e plastica, combinazione che garantisce una buona visibilità dei prodotti esposti e una pulizia quotidiana semplice e veloce, ideale nei contesti di lavoro intensivo.

La chiusura posteriore scorrevole facilita il lavoro del personale, consentendo un accesso rapido alle preparazioni senza ostacolare il servizio e mantenendo al contempo l'esposizione protetta lato cliente.

- Struttura in vetro e plastica per massima visibilità ed essenzialità nelle operazioni di pulizia.
- 2 ripiani interni per organizzare sushi e piatti freddi su più livelli.
- Chiusura posteriore scorrevole per un accesso pratico da parte dell'operatore.
- Bacinelle incluse per l'alloggiamento ordinato delle preparazioni.

Prestazioni di temperatura e controllo

La vetrina è progettata per lavorare correttamente in ambienti con temperatura fino a +32 °C e

umidità relativa al 60% (32 °C / 60% HR), garantendo prestazioni stabili anche in condizioni di sala impegnative.

Il controllo della temperatura è elettronico, così da impostare e monitorare facilmente i parametri di esercizio, mentre il sistema utilizza gas refrigerante R600a, in linea con gli standard attuali in tema di efficienza e sostenibilità.

- Max temperatura ambiente di lavoro: +32 °C con 60% di umidità relativa.
- Controllo temperatura elettronico per una regolazione precisa e immediata.
- Gas refrigerante R600a per migliori prestazioni energetiche.
- Temperatura interna mantenuta in modo costante per sushi e piatti freddi.

Gestione sbrinamento e condensa

La vetrina G-TS1200 adotta uno sbrinamento manuale, soluzione che consente all'operatore di intervenire quando necessario, mantenendo la batteria pulita e l'efficienza del sistema nel tempo.

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

- Sbrinamento manuale per una gestione semplice e programmabile delle fasi di pulizia.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa per ridurre le operazioni di manutenzione.

Consumi, alimentazione e classe energetica

L'assorbimento è pari a 160 W, valore che consente di contenere i consumi elettrici pur mantenendo un raffreddamento efficace per l'esposizione continuativa di sushi e preparazioni fredde.

L'alimentazione è prevista a 220-240 V / 50 Hz, compatibile con gli impianti elettrici standard delle cucine professionali, mentre la classe energetica B indica un buon equilibrio tra prestazioni e costi di esercizio.

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

Peso e utilizzo quotidiano

Con un peso di 46,5 kg, la vetrina offre una buona stabilità sul banco, limitando al minimo le vibrazioni durante l'utilizzo e garantendo un appoggio sicuro senza necessità di fissaggi complessi.

L'insieme di struttura compatta, due ripiani, bacinelle incluse e gestione elettronica della temperatura rende il Modello G-TS1200 una soluzione pratica per chi deve esporre sushi e piatti freddi in modo ordinato, curato e sotto controllo termico.

- Peso: 46,5 kg per una stabilità ottimale sul banco.
- Bacinelle in dotazione per un'esposizione pronta all'uso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	33
Capacità PZ	4 x GN 1/3
Lunghezza (cm)	120
Profondità (cm)	41.5
Temperatura °C	+4/+8
Model Number for EPREL	G-TS1200