

SKU: GTS1500

Forcar

Vetrina refrigerata da banco per sushi 2 ripiani Modello G-TS1500



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, ripiani 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 in condizioni igieniche ottimali anche con un utilizzo intenso.

All'interno sono presenti **2 ripiani**, che permettono di organizzare le preparazioni su più livelli, sfruttando al meglio lo sviluppo orizzontale e verticale. Il lato posteriore scorrevole consente al personale di accedere rapidamente alle bacinelle e ai piatti, velocizzando il servizio senza ingombrare il banco.

- Struttura in vetro e plastica per massima visibilità e facile pulizia.
- Vetro frontale curvo per una presentazione scenografica del sushi.
- 2 ripiani interni per organizzare le preparazioni su più livelli.
- 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 diretta 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 49 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, 2 ripiani interni, bacinelle incluse e illuminazione LED rende questa vetrina una soluzione completa per chi desidera presentare sushi e piatti freddi in modo ordinato, curato e sotto costante controllo termico.

- Peso: 49 Kg.
- Configurazione ideale per uso professionale quotidiano in ristoranti e sushi bar.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	33
Capacità PZ	5 x GN 1/3

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	150
Profondità (cm)	41.5
Temperatura °C	+4/+8
Model Number for EPREL	G-TS1500