

SKU: GTS2000

Forcar

Vetrina refrigerata da banco per sushi 2 ripiani Modello G-TS2000



Descrizione

Vetrina refrigerata da banco per sushi

La vetrina refrigerata da banco per sushi è pensata per chi necessita di un'esposizione ordinata dei prodotti in una linea fredda dedicata. Si tratta di una vetrina con refrigerazione statica, dotata di vetro frontale curvo e illuminazione LED, soluzione che consente di mettere in risalto il contenuto mantenendo al tempo stesso una visibilità costante del banco. La configurazione da banco permette di integrare la vetrina in diversi contesti operativi, adattandosi facilmente a superfici e piani di lavoro già esistenti.

La presenza del vetro frontale curvo contribuisce a migliorare la percezione generale della vetrina, offrendo una vista ampia e continua sull'interno. L'illuminazione LED completa la struttura, consentendo di mantenere un livello di luce uniforme all'interno della vasca e rendendo più chiara la distinzione tra le diverse zone di carico. L'insieme di questi elementi rende la vetrina adatta a contesti in cui è importante avere un'esposizione costante e ben definita dei prodotti.

Struttura e configurazione interna

La struttura della vetrina è realizzata con materiali in vetro e plastica. Questa combinazione offre una buona visibilità su tutti i lati esposti e allo stesso tempo consente di contenere il peso complessivo dell'attrezzatura. La parte posteriore è di tipo scorrevole, caratteristica che facilita l'accesso all'interno durante le operazioni di carico, riordino e prelievo del prodotto. L'apertura scorrevole sul retro agevola l'utilizzo in situazioni in cui lo spazio dietro al banco è limitato.

All'interno sono presenti 2 ripiani, che permettono di suddividere la capienza in più livelli di esposizione. Le bacinelle sono incluse, in modo da utilizzare fin da subito l'intera area interna. Questa configurazione a ripiani e bacinelle incluse rende più semplice organizzare differenti referenze in aree separate, mantenendo una disposizione costante nel tempo e riducendo la necessità di accessori aggiuntivi. Il peso complessivo dichiarato della vetrina è pari a 67,5 kg, valore

che contribuisce alla stabilità sul piano di appoggio.

- Struttura: vetro e plastica.
- Vetro frontale: curvo.
- Posteriore: scorrevole.
- Ripiani interni: 2.
- Bacinelle: incluse.
- Peso: 67,5 kg.

Refrigerazione e gestione della temperatura

La vetrina utilizza una refrigerazione statica, soluzione che si basa sulla diffusione del freddo dall'evaporatore verso lo spazio interno. Il sistema di sbrinamento è di tipo manuale, quindi l'operatore può intervenire quando necessario in base all'utilizzo specifico e alle condizioni di lavoro. L'evaporazione dell'acqua di condensa è automatica, per ridurre al minimo gli interventi periodici sulla gestione dei liquidi di scarico e mantenere in efficienza il circuito.

Il controllo della temperatura è elettronico, fattore che consente di monitorare con precisione il comportamento della vetrina durante il funzionamento. La temperatura di esercizio è positiva e la macchina è progettata per lavorare in ambienti con temperatura massima di +32°C e 60% di umidità relativa. Questo limite operativo permette di inquadrare il campo di utilizzo in condizioni standard, come quelle presenti in locali dotati di normale impianto di climatizzazione o in ambienti con carichi termici controllati.

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

Alimentazione, assorbimento e classe energetica

Dal punto di vista elettrico, la vetrina refrigerata da banco per sushi è alimentata a 220V-240V con frequenza 50 Hz. L'assorbimento dichiarato è pari a 230 W, valore che consente di inquadrare il consumo di potenza durante il funzionamento. Il gas utilizzato per il circuito frigorifero è il R600a. La vetrina rientra in classe energetica C, elemento che permette di identificare la fascia di appartenenza in termini di efficienza rispetto agli standard indicati per questa categoria di apparecchiature.

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

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	33
Capacità PZ	8 x GN 1/3
Lunghezza (cm)	200
Profondità (cm)	41.5
Temperatura °C	+4/+8
Model Number for EPREL	G-TS2000