

SKU: SUSHI120

Klimaitalia

Vetrina refrigerata per esposizione di sushi Modello SUSHI120



Descrizione

Vetrina refrigerata per sushi

Questa vetrina refrigerata per sushi è progettata per esporre in modo ordinato e sicuro sushi, sashimi e piatti freddi, unendo una struttura robusta a un'elevata visibilità del prodotto esposto.

La superficie esterna è realizzata in vetro e plastica, mentre la superficie interna è in acciaio, combinazione che assicura un aspetto moderno, una buona resistenza all'uso professionale e facilità di pulizia.

Struttura e configurazione

L'isolamento ha uno spessore di 32 mm, studiato per mantenere stabile la temperatura interna e migliorare l'efficienza energetica della vetrina durante il funzionamento quotidiano.

Sono presenti 4 piedi di appoggio che garantiscono stabilità sul banco e permettono un posizionamento sicuro. La dotazione di serie comprende 4 vaschette GN 1/3, già pronte per l'alloggiamento delle diverse preparazioni di sushi.

- Superficie esterna in vetro e plastica.
- Superficie interna in acciaio.
- Spessore isolamento: 32 mm.
- 4 piedi per un appoggio stabile.
- In dotazione: 4 vaschette GN 1/3.

Refrigerazione, controllo e sbrinamento

La vetrina è dotata di **termostato elettronico**, che consente di controllare con precisione la

temperatura interna, adattandola alle esigenze di conservazione del sushi e dei piatti freddi.

Il sistema di **sbrinamento automatico** riduce la formazione di ghiaccio sulle superfici fredde, mantenendo l'efficienza dello scambio termico e limitando la necessità di interventi manuali da parte dell'operatore.

- Termostato elettronico per il controllo della temperatura.
- Sbrinamento automatico.
- Refrigerante: R290.

Illuminazione, alimentazione e consumi

La vetrina dispone di 1 LED interno che illumina le preparazioni, migliorando la presentazione del sushi e rendendo più accattivante l'esposizione sul banco.

Il voltaggio è 220-240 V con frequenza 50 Hz, compatibile con gli impianti monofase standard.

L'assorbimento è pari a 180 W, con un consumo indicato di 1,215 kWh ogni 24 ore, in linea con la **classe energetica B**.

- Illuminazione interna: 1 LED.
- Voltaggio: 220-240 V.
- Frequenza: 50 Hz.
- Assorbimento: 180 W.
- Consumo: 1,215 kWh/24h.
- Classe energetica: B.

Peso e utilizzo professionale

Con un peso di 35,5 kg, la vetrina offre una buona stabilità sul banco, risultando al tempo stesso abbastanza maneggevole per l'installazione o lo spostamento quando necessario.

L'insieme di struttura mista vetro-plastica-acciaio, isolamento adeguato, controllo elettronico, LED interno e vaschette GN incluse rende questa vetrina una scelta completa per l'esposizione refrigerata di sushi in contesti professionali.

- Peso: 35,5 kg.
- Adatta a uso professionale quotidiano in ristoranti e sushi bar.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	31.8
Capacità LT	42
Capacità PZ	4 x GN 1/3
Lunghezza (cm)	117.7

Attributo	Valore
Profondità (cm)	40.6
Temperatura °C	0/+12
Model Number for EPREL	SUSHI 120