

SKU: SUSHI135

Klimaitalia

Vetrina refrigerata per esposizione di sushi Modello SUSHI135



Descrizione

Vetrina refrigerata per sushi

Questa vetrina refrigerata per sushi è pensata per esporre in modo ordinato e sicuro sushi, sashimi e piatti freddi, combinando una buona capacità di carico con una struttura robusta e un'elevata visibilità del prodotto.

La superficie esterna è in vetro e plastica, mentre la superficie interna è in acciaio, soluzione che garantisce un aspetto moderno, igiene e facilità di pulizia, caratteristiche fondamentali nell'esposizione di alimenti freschi.

Struttura, isolamento e dotazione

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.

La dotazione standard comprende 5 vaschette GN 1/3, già incluse e pronte all'uso, oltre a 4 piedi di appoggio che assicurano stabilità sul banco e permettono un posizionamento sicuro.

- Superficie esterna in vetro e plastica.
- Superficie interna in acciaio.
- Spessore isolamento: 32 mm.
- In dotazione: 5 vaschette GN 1/3.
- 4 piedi per un appoggio stabile.

Refrigerazione, controllo e sbrinamento

Il controllo della temperatura è affidato a un **termostato elettronico**, che permette di impostare e mantenere in modo preciso le condizioni interne, garantendo una conservazione ottimale del sushi e

dei piatti freddi.

Lo **sbrinamento automatico** mantiene pulite le superfici fredde e l'evaporatore, riducendo la formazione di ghiaccio e limitando gli interventi manuali dell'operatore. Il refrigerante utilizzato è R290, gas di nuova generazione con buone prestazioni e minore impatto ambientale.

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

Illuminazione, alimentazione e consumi

La vetrina è equipaggiata con 1 LED interno che illumina le preparazioni, migliorando la presentazione del sushi ed esaltando colori e forme dei piatti esposti.

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

L'assorbimento è pari a 180 W, con un consumo energetico indicato di 1,546 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 energia: 1,546 kWh/24h.
- Classe energetica: B.

Peso e utilizzo professionale

Con un peso di 41 kg, la vetrina offre una buona stabilità sul banco, garantendo sicurezza durante le operazioni di carico, servizio e pulizia, ma mantenendo una maneggevolezza adeguata in fase di installazione o spostamento.

La combinazione tra struttura in vetro, plastica e acciaio, isolamento efficace, controllo elettronico, LED interno e vaschette GN incluse rende questa vetrina refrigerata una soluzione completa per l'esposizione professionale di sushi in ristoranti e sushi bar.

- Peso: 41 kg.
- Adatta a uso quotidiano in ambienti professionali dedicati al sushi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	31.8
Capacità LT	52
Capacità PZ	5 x GN 1/3

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	135.3
Profondità (cm)	40.6
Temperatura °C	0/+12
Model Number for EPREL	SUSHI 135