

SKU: SUSHI150

Klimaitalia

Vetrina refrigerata per esposizione di sushi Modello SUSHI150



Descrizione

Vetrina refrigerata per sushi

Questa vetrina refrigerata per sushi è progettata per esporre in modo ordinato e sicuro sushi, sashimi e piatti freddi, garantendo al tempo stesso una buona capacità di carico e un'elevata visibilità del prodotto esposto.

La superficie esterna è realizzata in vetro e plastica, mentre la superficie interna è in acciaio, soluzione che assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, elementi fondamentali nella gestione quotidiana di alimenti freschi.

Struttura, isolamento e dotazione

L'isolamento presenta uno spessore di 32 mm, studiato per mantenere stabile la temperatura interna e migliorare l'efficienza energetica durante il funzionamento continuo tipico dei contesti professionali.

La vetrina è dotata di 4 piedi di appoggio che garantiscono stabilità sul banco e ne facilitano il posizionamento. La dotazione standard comprende 6 vaschette GN 1/3, già incluse e pronte all'uso, ideali per suddividere le diverse varietà di sushi e piatti freddi.

- Superficie esterna in vetro e plastica.
- Superficie interna in acciaio.
- Spessore isolamento: 32 mm.
- In dotazione: 6 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 consente di impostare e mantenere con precisione le condizioni interne, garantendo una corretta conservazione del sushi e

delle altre preparazioni fredde.

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

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

Illuminazione, alimentazione e consumi

La vetrina è dotata di 1 LED interno che illumina le preparazioni, migliorando la presentazione del sushi e valorizzando l'esposizione sul banco.

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 di 1,758 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: 1,758 kWh/24h.
- Classe energetica: B.

Peso e utilizzo professionale

Con un peso di 44,5 kg, la vetrina offre una buona stabilità sul banco, risultando al tempo stesso abbastanza maneggevole per l'installazione o eventuali spostamenti.

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

- Peso: 44,5 kg.
- Adatta a uso quotidiano in ambienti professionali dedicati al sushi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	31.8
Capacità LT	45
Capacità PZ	6 x GN 1/3
Lunghezza (cm)	152.9

Attributo	Valore
Profondità (cm)	40.6
Temperatura °C	0/+12
Model Number for EPREL	SUSHI 150