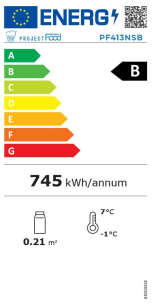
PROJECT Food ®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

VETRINA REFRIGERATA PER SUSHI COMPLETA DI 4 BACINELLE GN 1/3 - TEMP DA 0°C A +12°C

COD: PF413NSB







DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Vetrina refrigerata statica Sushi capacità 4 bacinelle GN1/3.

La **vetrina sushi** ha una refrigerazione **statica sia nella parte inferiore che superiore** (vano vaschette GN e area espositiva) con gas refrigerante **R600a e sbrinamento automatico**.

La temperatura d'esercizio si attesta in un range positivo tra **0° C e + 12° C** e può essere costantemente monitorato **tramite termometro a controllo elettronico digitale**.

PROJECT Food ®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Il compressore è sigillato con condensatore ventilato **sub-tropicalizzato.**

Bacinelle Gastronorm GN 1/3 con altezza massima di 40 mm **sono incluse nel prezzo**

All'esterno, inoltre, sono presenti:

- **Vetro temprato arrotondato**
- **Chiusura con vetri scorrevoli**
- **Illuminazione a Led compresa**

PULIZIA E MANUTENZIONE

La vetrina sushi ha bisogno di una pulizia costante per farla durare nel tempo.

Si consiglia di pulire il filtro del condensatore ogni mese

Per qualsiasi informazione lo staff di **Projectfood** è a vostra disposizione

DATI TECNICI

Peso	43 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L1131xP450xH330 mm
Capacità Bacinelle	4 x GN 1/3
Struttura esterna Frigo	Plastica e vetro
Struttura Interna	Plastica
Temperatura	0°C/+12 °C
Alimentazione	230/1N/50 Monofase
Potenza Assorbita (watt)	160
Controllo Temperatura	Elettronico
Tipo di Refrigerazione	Refrigerazione Statica
Unità Refrigerante	Tropicalizzata
Gas Refrigerante	R600a
Sbrinamento	Automatico

PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Max Temperatura/ Umidità Ambiente	+33°/60HR
Temperatura (+/-)	Positivo
Dotazioni di Serie	N.4 Bacinelle incluse GN 1/3 h 4 cm