



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

## VITRINA REFRIGERADA PARA SUSHI COMPLETA CON 4 RECIPIENTES GN 1/3 - TEMP. DE 0°C A +12°C

SKU: PFVSB413



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### VITRINA REFRIGERADA ESTÁTICA PARA SUSHI COMPLETA CON 4 RECIPIENTES GN 1/3 - TEMP. DE 0°C A +12°C

La **vitrina sushi** tiene una refrigeración **estática tanto en la parte inferior como en la superior** (compartimiento bandejas GN y área de exposición) con gas refrigerante **R600a y descongelación automática**.

La temperatura de funcionamiento se sitúa en un intervalo positivo **entre 0° C y + 12° C** y puede supervisarse constantemente **mediante termómetro controlado electrónica y digitalmente**.

El compresor está sellado con un condensador ventilado **sub-tropicalizado**.

**Los recipientes Gastronorm GN 1/3** con una altura máxima de 40 mm **están incluidos en el precio**.

Además, en el exterior se encuentran:



**PROJECT Food®**

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

- Vidrio templado redondeado
- Cierre con vidrios correderos
- Incluida la iluminación por led

Para cualquier información, estamos a tu disposición

## DATOS TECNICOS

|                                         |                                         |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Peso</b>                             | 45 kg                                   |
| <b>Dimensiones</b>                      | 127 × 51 × 48 cm                        |
| <b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>  | L1177xP420xH265 mm                      |
| <b>Capacidad recipientes</b>            | 4 x GN 1/3                              |
| <b>Estructura externa refrigerador</b>  | Plástico y vidrio                       |
| <b>Estructura interior</b>              | Plástico                                |
| <b>Temperatura</b>                      | 0°C/+12°C                               |
| <b>Alimentación</b>                     | Monofásica 230/1 N/50 Hz                |
| <b>Potencia absorbida (watt)</b>        | 190 Watt                                |
| <b>Control temperatura</b>              | Electrónico                             |
| <b>Tipo de refrigeración</b>            | Refrigeración estática                  |
| <b>Unidad de refrigeración</b>          | Tropicalizada                           |
| <b>Gas refrigerante</b>                 | R600a                                   |
| <b>Descongelación</b>                   | Automática                              |
| <b>Máx temperatura/Humedad ambiente</b> | +33°C/60HR                              |
| <b>Temperatura (+/-)</b>                | Positivo                                |
| <b>Equipamiento de serie</b>            | N.4 recipientes incluidos GN 1/3 h 4 cm |



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

**Producción**

MADE IN P.R.C