



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

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

SKU: PF413NSB



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

VITRINA REFRIGERADA 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:

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

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	43 kg
Dimensiones	119 × 51 × 50 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L1131xP450xH330 mm
Capacidad recipientes	4 x GN 1/3
Estructura externa refrigerador	Plástico y vidrio
Estructura interior	Plástico
Temperatura	0°C/+12°C
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia absorbida (watt)	160
Control temperatura	Electrónico
Tipo de refrigeración	Refrigeración estática
Unidad de refrigeración	Tropicalizada



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

Gas refrigerante	R600a
Descongelación	Automática
Máx temperatura/Humedad ambiente	+33°C/60HR
Temperatura (+/-)	Positivo
Equipamiento de serie	N.4 recipientes incluidos GN 1/3 h 4 cm
Producción	MADE IN P.R.C