

SUSHI

DISPLAY CASE

Vetrine refrigerate
professionali personalizzabili
per la perfetta esposizione del sushi





Funzionalità, efficienza, alte prestazioni ed eleganza nel design: la filosofia di progettazione è da sempre incentrata su quei caratteri che definiscono l'eccellenza delle soluzioni di refrigerazione e conservazione. Soluzioni che da oltre 20 anni contribuiscono alla qualità del servizio di rinomati ristoranti e locali in tutto il mondo.

PERCHÉ LA VETRINA SUSHI?

La ricerca e lo sviluppo nell'ambito culinario del Sushi & Sashimi hanno dimostrato che l'attrezzatura di alta qualità è un requisito fondamentale e obbligatorio per garantire sicurezza alimentare, massima igiene, esposizione ottimale, preservando il colore, la consistenza e gli aromi da variazioni indesiderate.

La linea Sushi Display è stata appositamente studiata per garantire a questo tipo di prodotti un ambiente espositivo perfetto e, al contempo, dal sorprendente impatto visivo, capace di soddisfare le esigenze di servizio e di stile delle più spettacolari cucine a vista.



Soluzioni che fanno la differenza



DESIGN FUNZIONALE ED ESTETICO PREMIUM

Per garantire un ambiente di refrigerazione perfetto e dal sorprendente impatto visivo.



MADE IN ITALY

Progettato e realizzato interamente in Italia, con materiali di ottima qualità e la tensione alla ricerca della bellezza tipici dello stile italiano.



PRODOTTI COMPLETAMENTE CUSTOM

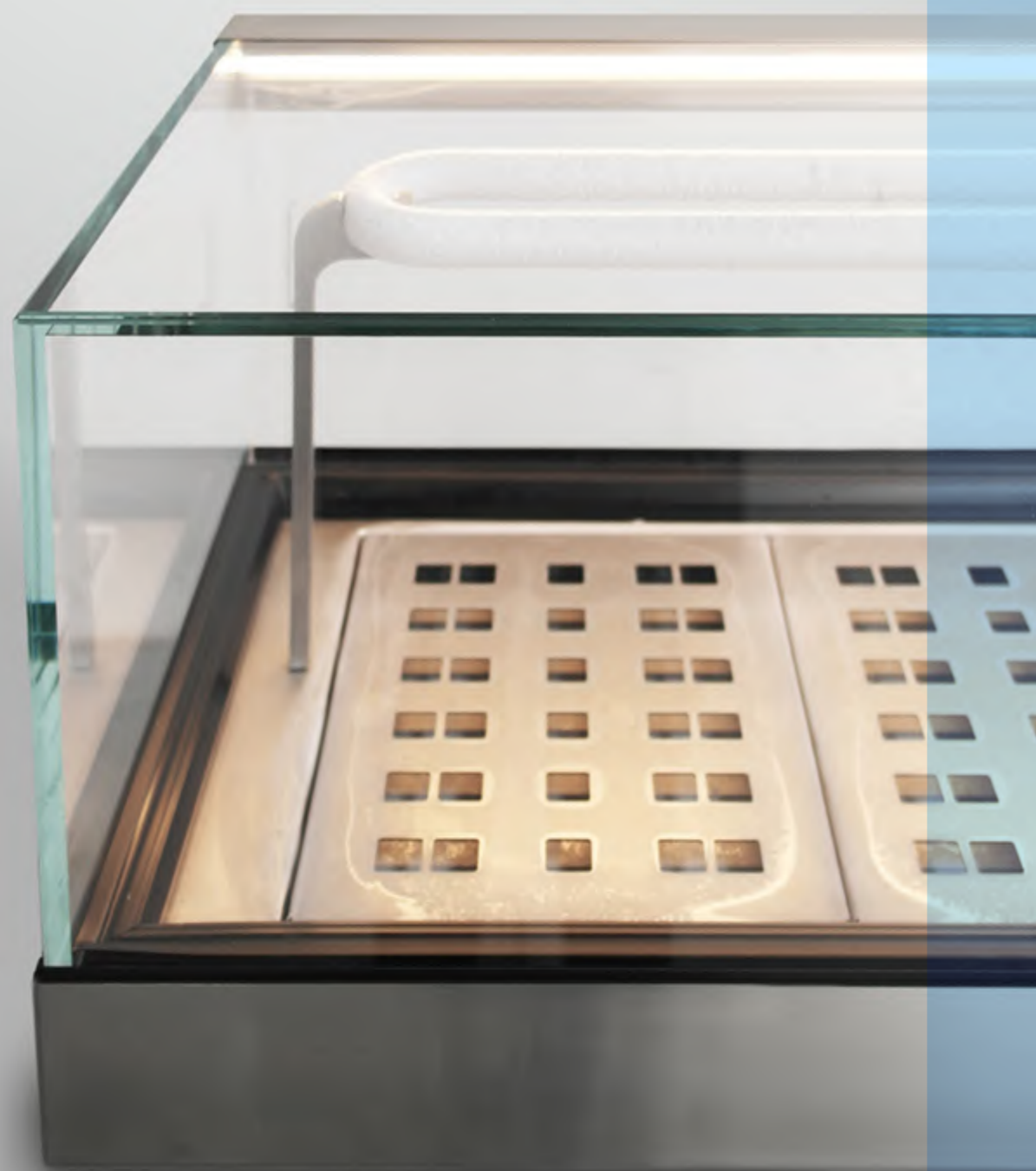
Per creare una vetrina esclusiva insieme al cliente, personalizzata in ogni dettaglio.

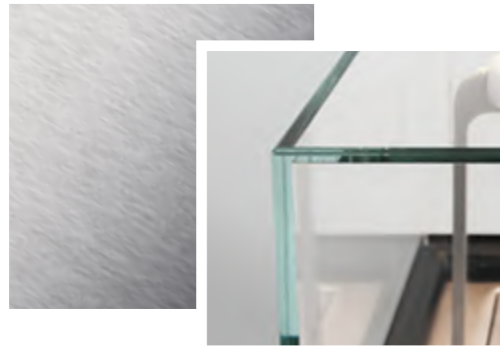


Italfrigo
Attrezzature per la ristorazione

DESIGN & DETTAGLI TECNICI

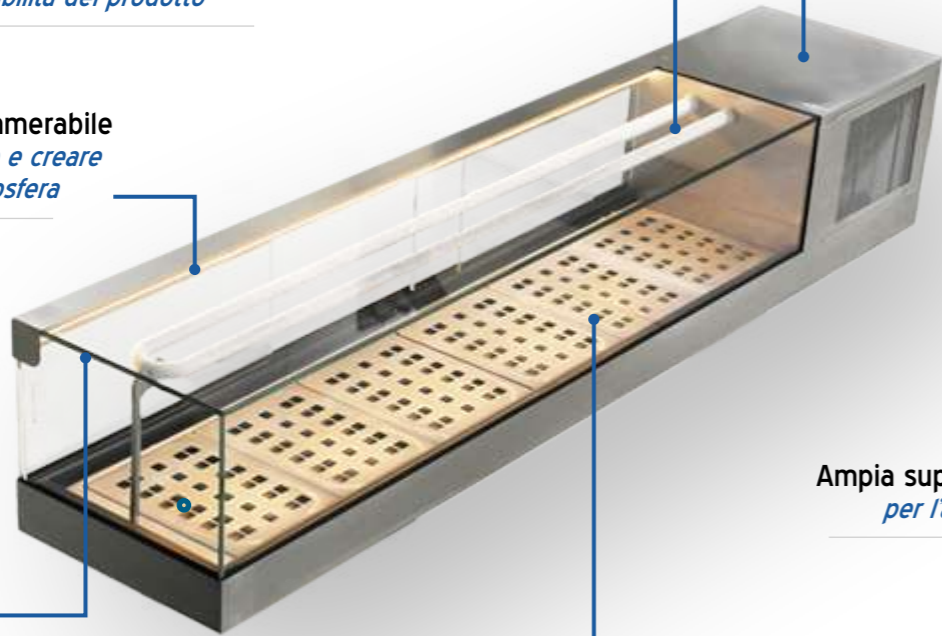
Funzionalità, eleganza e perfezione al millimetro



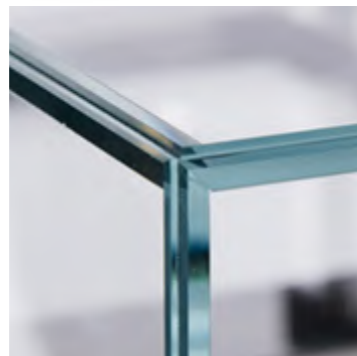


Interamente realizzato in acciaio inox AISI 304 e dotato di castello vetri temperati extrachiaro per assicurare le migliori prestazioni e la totale visibilità del prodotto

Luce led dimmerabile per illuminare e creare la giusta atmosfera



Vetri con spessore 10 mm con saldatura UV e giunzioni angolari a 45° per evitare dispersioni e formazione di sporcizia e per offrire la massima visibilità ed eleganza



Linee pulite ed eleganti per un design che unisce funzionalità ed ergonomia, tecnica ed estetica

Refrigerazione statica data dalla serpentina schiumata sulla vasca di fondo e da un doppio tubo brinante sospeso per diminuire i tempi di raffreddamento e favorire una maggiore omogeneità di temperatura

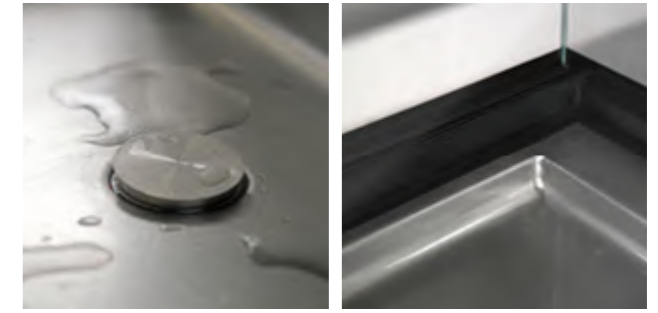
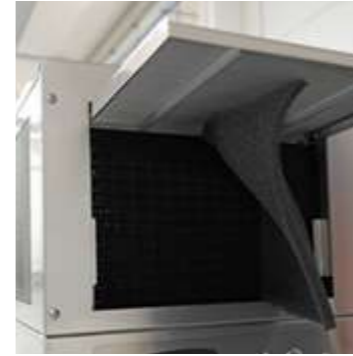
Vano tecnico posizionabile a destra o a sinistra per incontrare appieno le esigenze di funzionalità e di design

Ampia superficie superiore per l'appoggio dei piatti

Doppio fondo predisposto per ripiani d'appoggio forati o per bacinelle GN 1/3, tutti estraibili per l'esposizione delle pietanze nella massima efficacia, igiene ed eleganza



Louvre removibile e dal design accattivante per facilitare la pulizia del filtro antipolvere e favorire l'aerazione del vano tecnico (maggiore vita del compressore)



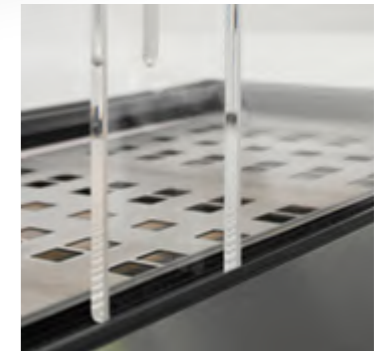
Vasca di fondo con contorni raggiati e saldati secondo lo standard internazionale di igiene H2 per una pulizia impeccabile, più facile e veloce



Termostato digitale touch installato a filo con il cruscotto per visualizzare la temperatura impostata



Porte scorrevoli in plexiglass removibili con maniglia incassata per operazioni più sicure e facile pulizia della cella



Spessore di isolamento fino a 60 mm e privo di CFC e HCFC per mantenere costante la temperatura interna limitando la dispersione di calore e l'attività del compressore

Processo di schiumatura privo di gas HFO1233ZB nel rispetto delle più stringenti normative sulla salubrità dell'ambiente di lavoro

DISPONIBILI IN VERSIONE

Autonoma

Remota

Standard

Custom



FUNZIONAMENTO

Tecnologia del freddo precisa ed efficiente

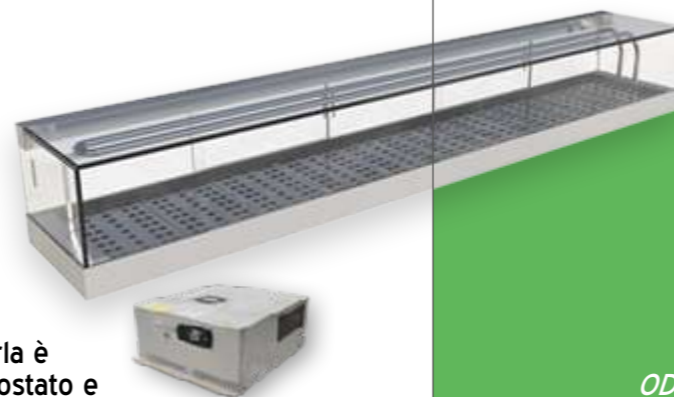
VETRINE AUTONOME E VETRINE REMOTE

Le apparecchiature sono predisposte sia per la versione autonoma che remota.

La versione autonoma è già provvista di unità condensante (R290), posizionata all'interno del vano tecnico (a destra o a sinistra). Per metterla in funzione è sufficiente collegarla alla corrente elettrica e premere il tasto di accensione. Lo scarico dell'acqua si trova dal lato operatore in prossimità del vano tecnico.

La versione remota non comprende invece il gruppo condensante: per utilizzarla è necessario collegarla a una centrale frigo dedicata o a un'unità remota. Il termostato e gli altri componenti vengono forniti su un apposito pannello comandi collocabile a distanza nella posizione più conveniente.

Connessioni gas: verso il basso, a sinistra o a destra. Scarico dell'acqua: verso il basso, laterale o centrale.



Se la versione autonoma è pronta all'uso, la versione remota è utile nel caso in cui:

- si disponga già di una centrale frigo a cui si possono collegare più dispositivi o di un'unità remota;
- sia necessario ottimizzare lo spazio a disposizione, destinandolo esclusivamente alla vetrina e collocando il vano tecnico "dietro le quinte" (non ci sono parti tecniche visibili dal cliente);
- si desideri eliminare gli elementi che generano rumore e calore.

Per l'eventuale incasso della vetrina nel piano sottostante, la massima profondità è di 80 mm.



L'impianto elettrico funziona a 50 Hz oppure a 60 Hz su richiesta.

La Classe Climatica 3 consente la corretta esposizione del cibo anche in ambienti professionali con elevate temperature (con una temperatura dell'ambiente fino ad un massimo di 25°C e con un'umidità relativa fino al 60%).

REFRIGERAZIONE



Le vetrine Sushi montano un sistema di refrigerazione statica, ottenuta sia per mezzo della consueta serpentina schiumata sulla vasca di fondo, sia grazie all'aggiunta di un doppio tubo brinante sospeso in acciaio.

Ciò consente di diminuire i tempi di raffreddamento e di favorire una maggiore omogeneità di temperatura.

Le vetrine vengono consegnate con range di temperatura d'esercizio predefinito da -2°C a +4°C. *Non è possibile regolare la temperatura diversamente dalle impostazioni di fabbrica.*

Terminato il servizio, è necessario spegnere la vetrina per permettere lo sbrinamento. Durante l'utilizzo non vengono effettuati sbrinamenti e il compressore lavora in modo continuo. *Per evitare l'eventuale sgocciolamento dal tubo brinante sui prodotti.*

Il tipo di gas impiegato è standard R290. Per le soluzioni remote, sono disponibili valvole termostatiche diverse rispetto agli standard per soddisfare esigenze d'impiego di gas refrigeranti differenti.

Tutte le guarnizioni e le porte in plexiglass sono smontabili. *Per facilitare le operazioni di pulizia ordinaria.*

Tergivetro in dotazione per rimuovere i residui d'acqua dopo il lavaggio della vetrina.

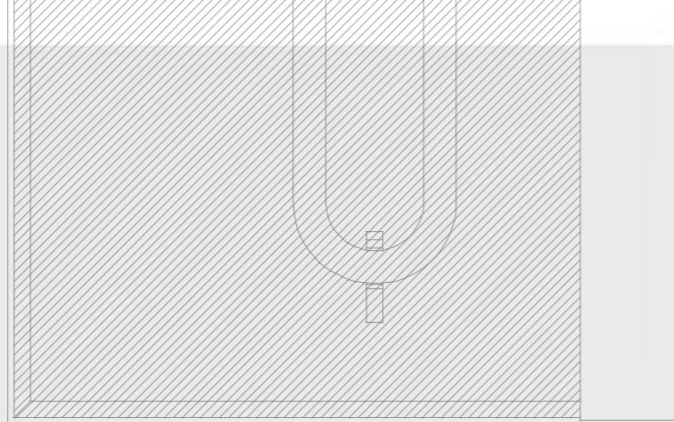
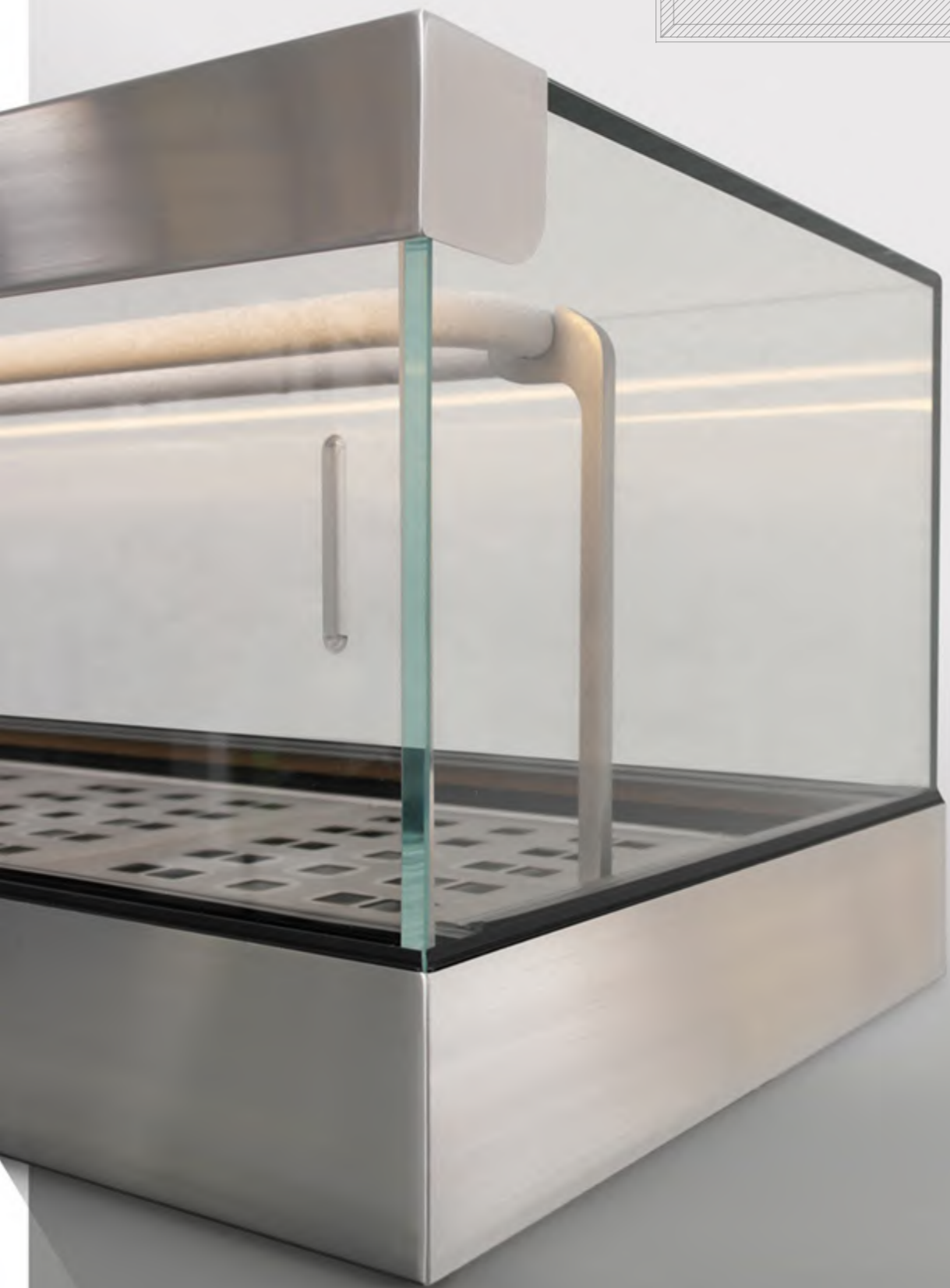
Tutte le vetrine Sushi sono sottoposte a test di qualità interni e tutte le funzioni sono validate da tecnici esperti

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Il gas R290 è un fluido refrigerante naturale, caratterizzato da ODP (potenziale di riduzione dell'ozono) = 0 e GWP (potenziale di riscaldamento globale) ridotto (= 3). Elevata efficienza ed alte prestazioni.

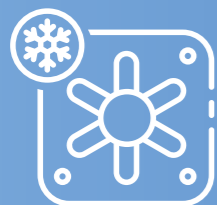
Il gas R290 rientra nella normativa F-GAS in vigore dal 1° gennaio 2022.





MODELLI & ACCESSORI

Una proposta completa per ogni esigenza del mondo professionale



Vetrine refrigerate per sushi con gruppo condensante incluso inserito nel vano tecnico. Pronte all'uso.

Le immagini sono puramente indicative.

1 PIANO



Lineare singolo con vano tecnico a destra o a sinistra

Dimensioni standard esterne (vano tecnico compreso)

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
1250	410	350
1500	410	350
1750	410	350
2000	410	350
2500	410	350

+ Dimensioni custom disponibili

2 PIANI



Lineare singolo con vano tecnico al centro a incasso

Dimensioni standard

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
1250	410	350
1500	410	350
1750	410	350
2000	410	350
2500	410	350

Dimensioni vano tecnico

430	355	480
-----	-----	-----

+ Dimensioni custom disponibili



Lineare doppio con vano tecnico al centro a incasso

Dimensioni standard

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
1250	410	475
1500	410	475
1750	410	475
2000	410	475
2500	410	475

Dimensioni vano tecnico

430	355	480
-----	-----	-----

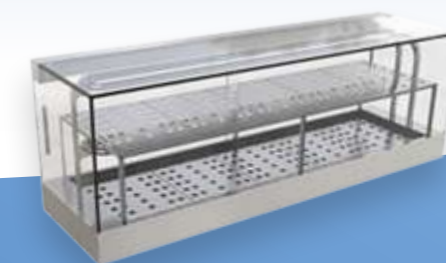
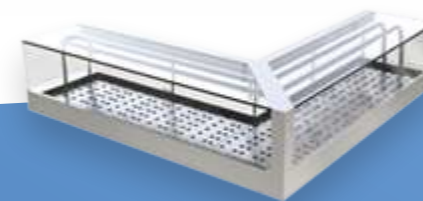
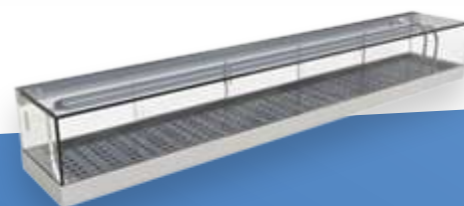
+ Dimensioni custom disponibili





1 PIANO

2 PIANI



Lineare singolo

Modello a L singolo

Lineare doppio



Vetrine refrigerate per sushi senza gruppo condensante. Per utilizzarle è necessario collegarle a una centrale frigo dedicata o a un'unità remota.

Il termostato e gli altri componenti vengono forniti su un apposito pannello comandi remoto.



Le immagini sono puramente indicative.

Dimensioni standard

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
1250	410	350
1500	410	350
1750	410	350
2000	410	350
2500	410	350

Dimensioni standard

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
1250 x 1250	410	350

Dimensioni standard

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
1250	410	475
1500	410	475
1750	410	475
2000	410	475
2500	410	475

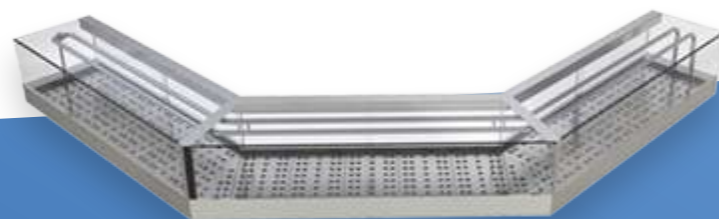
+ Dimensioni custom disponibili

+ Dimensioni custom disponibili

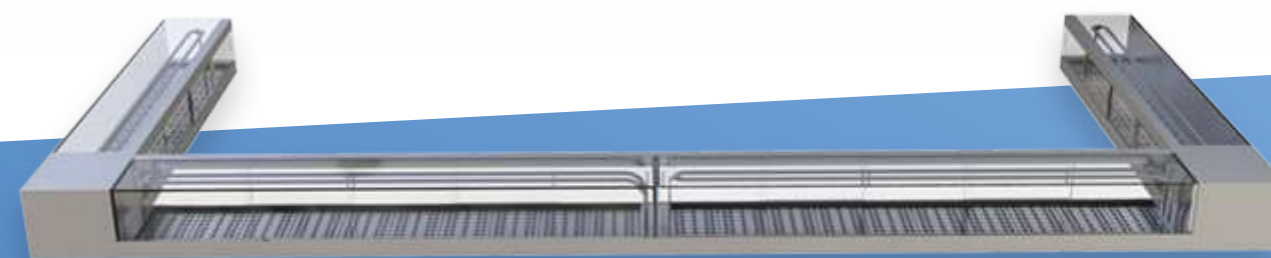
+ Dimensioni custom disponibili



1 PIANO



Modello a C singolo



Modello a D singolo



Vetrine refrigerate per sushi senza gruppo condensante. Per utilizzarle è necessario collegarle a una centrale frigo dedicata o a un'unità remota.

Il termostato e gli altri componenti vengono forniti su un apposito pannello comandi remoto.



Le immagini sono puramente indicative.

Dimensioni standard

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
A richiesta	410	350

+ Dimensioni custom disponibili

Dimensioni standard

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
A richiesta	410	350

+ Dimensioni custom disponibili



MODELLI REMOTI

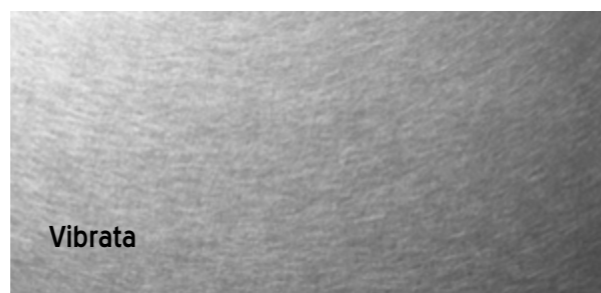
PERSONALIZZAZIONE TOTALE

*Dimensioni, finiture, colori, luci e dettagli esclusivi
per rispondere esattamente allo stile del cliente*

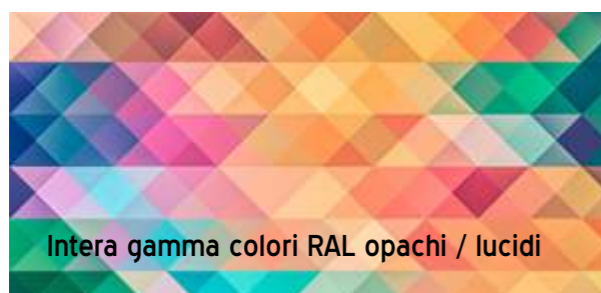
Le vetrine Sushi permettono una personalizzazione totale: dalle dimensioni alla forma a ogni dettaglio dell'aspetto.

A partire dalle esigenze personali dei clienti e dal dialogo con architetti, progettisti interni e consulenti della ristorazione, ci impegnamo a offrire una soluzione ideale che soddisfi al meglio qualsiasi necessità e ambiente, con l'obiettivo di valorizzare qualsiasi attività commerciale.

Finitura acciaio

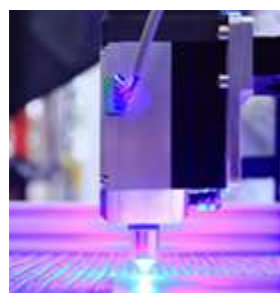


Verniciatura



Quale colore ti identifica di più?

Logo personalizzato

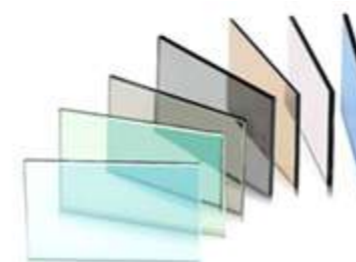


Grazie all'incisione laser qualunque logo può essere impresso sulla struttura in acciaio. Il risultato ottenuto è permanente ed estremamente resistente all'abrasione.

Firma la tua vetrina e dai risalto al tuo brand!

Crea la tua vetrina. Unica come te

Colore del vetro



Non solo extrachiaro: sono disponibili numerose colorazioni del vetro, per rispondere al meglio a tutte le esigenze mantenendo le elevate prestazioni di durezza e resistenza al calore proprie del vetro temperato.

Tecnologia vetro LCD



Nascondere l'interno della vetrina da oggi è facile come spegnere la luce.

Grazie alla tecnologia vetro LCD, le pareti in vetro vengono offuscate temporaneamente con una colorazione specifica a comando elettrico. *In questo caso è necessario applicare i profili in metallo sulle giunzioni dei vetri.*

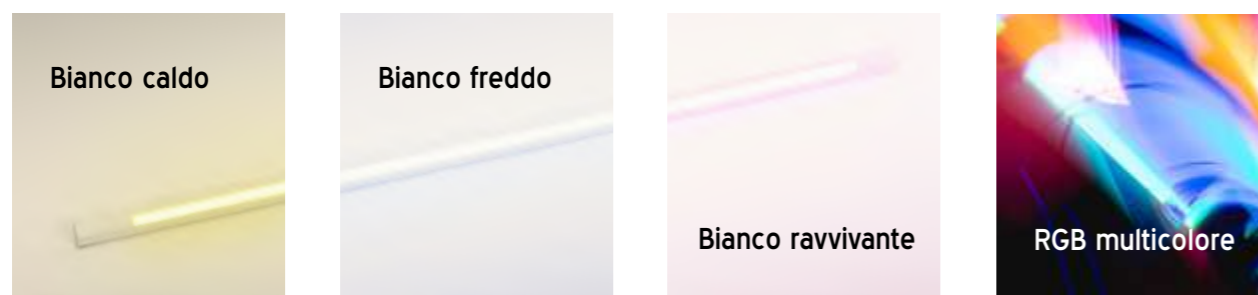
Stampa su vetro



L'unione fa la forza



Colore luce LED



Scegli l'atmosfera che vuoi creare: da 2.700 a 3.300 K per una luce calda, da 5.300 a 6.000 K per una luce fredda, fino alle cangianti sfumature dell'RGB e alla novità del bianco rattivante: il led che accende specifici colori dei cibi illuminati. Tutti a basso consumo e dimmerabili, per scegliere l'intensità che preferisci.

Ripiani d'appoggio



Per non lasciare al caso nessun dettaglio.

Vetrina Sushi + integrazione aree di preparazione

La tua vetrina Sushi sarà direttamente integrata su piani di lavoro, con tutte le funzioni necessarie alle attività di preparazione delle pietanze.

Tutto su misura. Con un unico interlocutore.



Pronto ad accendere i riflettori?

Raccontaci il tuo progetto: ti aiuteremo a dargli forma studiando la soluzione che più si adatta alle tue esigenze, per valorizzare al massimo le tue creazioni culinarie.



Ristorante Nobu Matsuhisa, Mandarin Oriental, Monaco
Photo Credits | Mandarin Oriental





Zuma. Roma
Photo Credits | Zuma



Sugoi, Cesano Maderno
Photo Credits | Sugoi



Zuma. Abu Dhabi
Photo Credits | Zuma



Aki Restaurant, Venezia
Photo Credits | Aki Restaurant

MAKE Sushi and More, Sorrento
Photo Credits | MAKE Sushi and More



MAKE Sushi and More, Sorrento
Photo Credits | MAKE Sushi and More





SERVE ASSISTENZA?

I nostri tecnici sono al tuo servizio



Le soluzioni di refrigerazione sono sviluppate per garantire ai nostri clienti la massima efficienza e sicurezza nel tempo. Per evitare ogni imprevisto, è raccomandata comunque una corretta manutenzione in conformità con i manuale e le disposizioni.

Per qualsiasi evenienza, siamo al tuo fianco:

FATTI GUIDARE DAI NOSTRI ESPERTI

Il nostro servizio di assistenza post vendita è a disposizione dei nostri clienti per fornire tutto il supporto tecnico necessario direttamente via telefono o via e-mail.

RICEVI I NOSTRI RICAMBI DOVE VUOI

La vasta gamma di accessori e pezzi di ricambio disponibili garantisce la massima efficienza e le elevate prestazioni delle apparecchiature Iglu: ordinaci il pezzo che ti serve, te lo spediamo noi.



Treasuring in the cold

Photo Credits

p. 1 - Gentile concessione di MAKE Sushi and More, Sorrento

p. 4 - Gentile concessione di Ristorante Nobu Matsuhisa, Mandarin Oriental, Monaco

Italfrigo si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. Tutte le informazioni sono corrette al momento della stampa e della diffusione: 2021
Le immagini dei prodotti hanno il solo scopo di presentarli per la vendita, senza alcuna garanzia o impegno da parte di Italfrigo circa l'esatta corrispondenza con il prodotto reale.
©2021 ITALFRIGO SERVICE SRL. Tutti i diritti riservati.

LISTINO PREZZI

VETRINE SUSHI

MODELLO AUTONOMO IN R452A

(IN R452A, 230V/1/50HZ, ESTERNO IN INOX SATINATO, LUCI LED BIANCO CALDO DIMMERABILE)

VANO TECNICO (LATO OPERATORE)

A SX

A DX



LUNGHEZZA	PROF.	ALTEZZA	CODICE	CODICE	PREZZO
1250	410	350	SUS-SSA1	SUS-SDA1	€ 4.587
1500	410	350	SUS-MSA1	SUS-MDA1	€ 4.783
1750	410	350	SUS-LSA1	SUS-LDA1	€ 4.997
2000	410	350	SUS-XSA1	SUS-XDA1	€ 5.233
2500	410	350	SUS-OSA1	SUS-ODA1	€ 5.660

MODELLO AUTONOMO IN R290

(IN R290, 230V/1/50HZ, ESTERNO IN INOX SATINATO, LUCI LED BIANCO CALDO DIMMERABILE)

VANO TECNICO (LATO OPERATORE)

A SX

A DX



LUNGHEZZA	PROF.	ALTEZZA	CODICE	CODICE	PREZZO
1250	410	350	SUS-SSE1	SUS-SDE1	€ 4.827
1500	410	350	SUS-MSE1	SUS-MDE1	€ 5.023
1750	410	350	SUS-LSE1	SUS-LDE1	€ 5.237
2000	410	350	SUS-XSE1	SUS-XDE1	€ 5.473
2500	410	350	SUS-OSE1	SUS-ODE1	€ 5.900

MODELLO REMOTO

(IN R452A, 230V/1/50-60HZ, ESTERNO IN INOX SATINATO, LUCI LED BIANCO CALDO DIMMERABILE)

USCITA ALLACCIAMENTI (LATO OPERATORE)

SOTTO A SX

SOTTO A DX



LUNGHEZZA	PROF.	ALTEZZA	CODICE	CODICE	PREZZO
1250	410	350	SUS-SSC1	SUS-SDC1	€ 3.730
1500	410	350	SUS-MSC1	SUS-MDC1	€ 3.925
1750	410	350	SUS-LSC1	SUS-LDC1	€ 4.140
2000	410	350	SUS-XSC1	SUS-XDC1	€ 4.375
2500	410	350	SUS-OSC1	SUS-ODC1	€ 4.804



Italfrigo Service Srl
Via Pellizza da Volpedo, 49
Cinisello Balsamo (MI) - ITALY

info@italfrigo.com
www.italfrigo.com

