



Banco Pizza refrigerato piano in granito 1 porta 7 cassetti e vetrina 5 bacinelle GN1/3 + 1 bacinella GN1/2

MODELLO: G-PZ1610TN-FC+PA15038

Dimensioni esterne

L 1510 x P 800 x H 1000 mm

1.487,00 € + IVA



 Disponibile a magazzino

Dimensioni esterne	L 1510 mm x P 800 mm x H 1000 mm
Dimensioni interne	L 540 mm x P 630 mm x H 580 mm
Profondità banco pizza	800 mm
Dimensioni vetrina bacinelle	L 1500 mm x P 395 mm x H 455 mm
Potenza	275 W
Peso netto	304 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura	-2°C/+8°C
Capacità	221 LT
Gas refrigerante	R600a
Spessore isolamento	60 mm
Numero porte	1
Numero cassetti	7
Classe energetica	C

Quantità di gas	120 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	7 coppie di guide per porta
Struttura esterna	In acciaio ino x
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INO x
Sbrinamento	Automatico
Cassettiera	Con cassettiera
Piano di lavoro	In granito
Unità refrigerante	Non tropicalizzata
Vetrina	Con vetrina
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Banco Pizza refrigerato piano in granito 1 porta 7 cassetti e vetrina 5 bacinelle GN1/3 + 1 bacinella GN1/2.

Il **Banco Pizza Refrigerato Ventilato** è la soluzione professionale ideale per pizzerie, ristoranti e laboratori che necessitano di un banco pizza refrigerato affidabile, capiente e progettato per garantire la massima freschezza degli ingredienti. Grazie alla **refrigerazione ventilata con andamento circolare dell'aria**, il freddo viene distribuito in modo uniforme senza investire direttamente il prodotto, evitando disidratazione e mantenendo inalterate le proprietà di impasti, latticini e condimenti.

Realizzato interamente in acciaio inox con schienale adatto ad appoggio a muro, questo banco pizza professionale assicura elevati standard di igiene, resistenza e facilità di pulizia. Il fondo interno presenta angoli arrotondati per migliorare l'igiene del prodotto. Il **gruppo refrigerante incorporato ed estraibile** consente interventi di manutenzione rapidi e semplici, mentre il controllo elettronico con termostato digitale garantisce precisione nella **gestione della temperatura (-2°C / +8°C)**. **Sistema automatico di sbrinamento ed evaporazione condensa** per ridurre interventi manuali. Una soluzione completa e performante per chi desidera ottimizzare spazio, organizzazione e produttività nel proprio laboratorio.

Caratteristiche Tecniche:

- Refrigerazione: Ventilata con circolazione circolare dell'aria
- Controllo temperatura: Elettronico con termostato digitale
- Sbrinamento: Automatico con resistenza elettrica
- Evaporazione acqua di condensa: Automatica
- Evaporatore: Trattato anticorrosione
- Sistema anticondensa: Resistenza elettrica sulla cornice porta
- Configurazione: 1 porta battente con molla di ritorno + cassettera con 7 cassetti
- Guarnizione porta: Estraibile senza utensili
- Dotazione: 7 coppie di guide
- Piedini: Regolabili in altezza

Completa la postazione la **vetrina refrigerata porta bacinelle da 1500 mm**, ideale per la conservazione e la gestione ordinata degli ingredienti per la farcitura. La **struttura interamente in acciaio inox, unita ai vetri di protezione**, garantisce igiene, resistenza e massima visibilità degli alimenti durante la preparazione.

La vetrinetta lavora in **temperatura positiva +2°C/+10°C**, con refrigerazione statica a gas R290 ed è dotata di termometro digitale per un controllo semplice e immediato. È **progettata per contenere 5 bacinelle GN1/3 + 1 bacinella GN1/2 (inox o policarbonato)**, offrendo un'organizzazione efficiente della linea ingredienti.

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l'aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto