

Banco pizza refrigerato piano in granito 3 porte 7 cassetti 580 LT

MODELLO: PA3610TN

Dimensioni esterne

L 2525 x P 805 x H 995/1015 mm

1.699,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 2525 x P 805 x H 995/1015 mm
Dimensioni interne	L 1470 x P 630 x 580 mm
Profondità banco pizza	800 mm
Potenza	0,28 KW
Peso netto	325 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura	-2 °C/+8°C
Capacità	580 LT
Gas refrigerante	R290
Spessore isolamento	60 mm
Numero porte	3
Numero cassetti	7
Max temperatura/ Umidità ambiente	+43°C / 60% HR
Classe energetica	E

Quantità di gas	105 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	3 griglie 405 x 630mm, 3 coppie guide
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
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	Tropicalizzata
Vetrina	Senza vetrina
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Banco pizza refrigerato ventilato predisposto per teglie di dimensioni 600 x 400 mm, provvisto di 3 porte, cassettera con 7 cassetti e piano in granito.

Il banco pizza refrigerato ventilato è un elemento di grande utilità all'interno di pizzerie e ristoranti in quanto rappresenta il luogo di lavoro del cuoco e deve pertanto essere pratico e funzionale.

Ha una **struttura interna ed esterna** realizzata interamente in **acciaio INOX**, materiale che offre robustezza, igiene e praticità. Il banco è provvisto anche di un comodo e pratico **ripiano di lavoro in granito con alzatina posteriore** per agevolare le operazioni di lavorazione dei prodotti. Il banco pizza è anche **regolabile in altezza** (da 145 mm a 165 mm) grazie ai **piedini in acciaio INOX**. **Lo spessore dell'isolamento è di 60 mm.**

Il banco ha **refrigerazione ventilata** con evaporatore ad alette trattato anticorrosione e ricircolo di aria fredda. Il freddo viene prodotto da un evaporatore posto all'esterno della camera. Un ventilatore aspira l'aria calda dalla camera, la convoglia contro l'evaporatore per raffreddarla e successivamente spinge l'aria raffreddata all'interno della camera. Il **gruppo refrigerante è estraibile e tropicalizzato**, ossia l'ambiente esterno di lavoro può arrivare a una **temperatura di +43°C con 60% di umidità relativa**. Il vano tecnico che contiene il gruppo refrigerante è dotato di chiusura con chiave, mentre il vano che contiene il filtro del condensatore è dotato di sportellino per una facile pulizia.

La **temperatura** si disloca in un range di **-2°C/+8°C**. L'armadio ha una temperatura positiva, ma potrebbe raggiungere anche una temperatura negativa di -2°C. E' comunque preferibile non utilizzare una temperatura negativa in quanto i prodotti posti in camera si possono congelare.

La **temperatura** e lo **sbrinamento**, inoltre, possono essere facilmente letti su di un **termostato digitale** posto sulla parete frontale del banco.

Il banco è dotato di **3 porte** provviste di una resistenza per l'eliminazione della condensa e di una guarnizione magnetica facilmente estraibile. Sul lato sinistro del banco pizza è inoltre presente una **cassettera** versatile provvista di **7 cassetti**.

L'evaporazione dell'acqua di condensa avviene in maniera automatica.

Il piano in granito presenta una **scanalatura passacavo** per la sovrapposizione della vetrinetta refrigerata.

Caratteristiche tecniche:

- Sbrinamento e evaporazione condensa automatici
- Refrigerazione ventilata -2°C/+8°C
- Spessore marmo 30 mm
- 9 posizioni per regolazione griglie
- 3 griglie 405 mm x 630 mm
- 3 coppie di guide
- Dimensioni piano marmo: L 2470 x P 770 mm
- 8 Piedini regolabili in altezza