

Banco pizza refrigerato piano in granito 3 porte 7 cassetti e vetrina 12 bacinelle GN1/3

Prezzo: 2.288,00 € + IVA



Riferimento: PA3610TN+PA25238

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Banchi pizza

Descrizione breve

- Sopra l'unità frigorifera è collocato un solido piano in granito e un sottopiano isolato, mentre la **vetrina a refrigerazione statica coibentata (bacinelle escluse) se non inclusa nel modello, è acquistabile a parte come optional.**
- Rispetto dell'ambiente grazie all'utilizzo del **gas refrigerante R 290**, che non ha alcun impatto negativo sull'ambiente ed è facilmente reperibile sul mercato italiano.
- L'utilizzo di materie prime di qualità è garanzia di affidabilità. La **parte interna ed esterna della scocca è realizzata in acciaio inox inossidabile**, all'interno del quale è iniettato **poliuretano espanso** ad alta pressione, **creando un perfetto isolamento termico e il conseguente risparmio energetico.**
- Il **minor consumo energetico** è garantito anche dalle porte a **chiusura automatica** progettate con guarnizione magnetica affinché il rischio di lasciare la porta aperta sia minimizzato.
- Praticità di utilizzo grazie ai **comandi per la regolazione della temperatura situati frontalmente.**
- **Lo sbrinamento e l'evaporazione dell'acqua** di condensa **sono completamente automatici**, evitando così la perdita di tempo che le operazioni manuali comportano.

Descrizione

Banco pizza refrigerato piano in granito 3 porte 7 cassetti e vetrina 12 bacinelle GN1/3.

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 **cassettiera** versatile provvista

di 7 cassettei.

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

Completa la postazione la vetrina refrigerata porta bacinelle da 2520 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 R600a ed è dotata di termostato digitale per un controllo semplice e immediato. È progettata per contenere 12 bacinelle GN1/3 (inox o polycarbonato), offrendo un'organizzazione efficiente della linea ingredienti.

Le bacinelle non sono comprese ma vanno acquistate come accessori.

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 2525 x P 805 x H 1435/1455 mm
Dimensioni interne	Banco: L 1470 x P 630 x H 580 mm // Vetrina: L 2170 x P 310 x H 160 mm
Peso netto	325 Kg + 70 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Dotazione di serie	3 griglie 405 x 630mm, 3 coppie guide
Struttura esterna	In acciaio inox
Temperatura	-2 °C/+8°C
Capacità	580 LT
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INOX
Spessore isolamento	60 mm
Sbrinamento	Automatico
Numero porte	3
Temperatura (+/-)	Positiva
Numero cassettei	7
Cassettiera	Con cassettiera
Piano di lavoro	In granito
Unità refrigerante	Tropicalizzata

Ordine Cliente

Max temperatura/ Umidità ambiente	+43°C / 60% HR
Classe energetica	E
Vetrina	Con vetrina
Profondità banco pizza	800 mm
Materiale di costruzione	Acciaio INOX
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Generato il 17/06/2026