

## **Banco Pizza refrigerato piano in granito 4 porte e vetrina 12 bacinelle GN1/3**

**Prezzo: 2.188,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** PA4600TN+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 4 porte 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 **4 porte** auto chiudenti provviste di una resistenza per l'eliminazione della condensa e di una guarnizione magnetica facilmente estraibile.

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

### Caratteristiche tecniche:

- Sbrinamento e evaporazione condensa automatici
- Refrigerazione ventilata -2°C/+8°C
- Spessore marmo 30 mm
- 9 posizioni per regolazione griglie
- 4 griglie 405 mm x 630 mm
- 4 coppie di guide
- Dimensioni piano marmo: L 2470 x P 770 mm
- 6 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 policarbonato), offrendo un'organizzazione efficiente della linea ingredienti.

Le bacinelle non sono comprese ma vanno acquistate come accessori.

## Caratteristiche

Caratteristica	Valore
<b>Dimensioni esterne</b>	L 2525 x P 805 x H 1435/1455 mm
<b>Dimensioni interne</b>	Banco: L 2070 mm x P 630 mm x H 580 mm // Vetrina: L 2170 x P 310 x H 160 mm
<b>Peso netto</b>	225 Kg + 70 Kg
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Dotazione di serie</b>	4 griglie 405x630 mm, 8 guide
<b>Struttura esterna</b>	In acciaio inox
<b>Temperatura</b>	-2 °C/+8°C
<b>Capacità</b>	770 LT
<b>Refrigerazione</b>	Ventilata
<b>Materiale di costruzione struttura interna</b>	In acciaio inox
<b>Spessore isolamento</b>	60 mm
<b>Sbrinamento</b>	Automatico
<b>Numero porte</b>	4
<b>Temperatura ( +/- )</b>	Positiva
<b>Cassettiera</b>	Senza cassettera
<b>Piano di lavoro</b>	In granito
<b>Unità refrigerante</b>	Tropicalizzata
<b>Max temperatura/ Umidità ambiente</b>	+43°C / 60% HR
<b>Classe energetica</b>	D
<b>Vetrina</b>	Con vetrina
<b>Profondità banco pizza</b>	800 mm
<b>Dimensioni vetrina bacinelle</b>	L 2520 x P 395 x H 440 mm

## Ordine Cliente

<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INOX
<b>Quantità di gas</b>	110 gr
<b>Cavo di collegamento alla rete</b>	Cavo e presa inclusi
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino

Generato il 13/06/2026