

## Banco Pizza refrigerato piano in granito 2 porte vetrina 5 bacinelle GN1/3 + 1 bacinella GN1/2 390 LT

Prezzo: 1.298,00 € + IVA

---



---

**Riferimento:** PA2600TN+PA15038

**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 ventilato, provvisto di 2 porte con piano in granito e vetrina predisposta per 5 bacinelle GN1/3 + 1 bacinella GN1/2.**

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-AISI304**, 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-AISI304**.

Il banco ha **refrigerazione ventilata** con evaporatore ad alette 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 tropicalizzato**, ossia l'ambiente esterno di lavoro può arrivare a una temperatura di +40°C/42°C con 65% di umidità relativa.

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, inoltre, può essere facilmente letta su di un **termostato digitale** posto sulla parete frontale del banco.

Il banco è dotato di **2 porte** provviste di una resistenza per l'eliminazione della condensa e di una guarnizione magnetica facilmente estraibile.

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

Sopra il banco pizza è collocata una **vetrina in acciaio INOX e vetro a refrigerazione statica modello PA15038** predisposta per accogliere **5 bacinelle gastronorm GN1/3 + 1 bacinella GN1/2**. La vetrinetta ha **temperatura positiva (+2°C/+8°C)** e **dimensione esterna 1500 mm x 395 mm x H 435 mm**.

LA COMPOSIZIONE STANDARD E' DI 5 BACINELLE GN1/3 + 1 BACINELLA GN1/2, MA SONO POSSIBILI ANCHE LE SEGUENTI COMBINAZIONI:

- 1 BACINELLA GN1/2 + 3 BACINELLE GN1/3 + 2 BACINELLE GN1/6 + 3 BACINELLA GN1/9.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 2 GRIGLIE 600 mm x 400 mm ( 1 GRIGLIA PER PORTA);

- 4 GUIDE.

**Bacinelle e coperchi non sono inclusi.**

**Attenzione: la vetrinetta non deve essere appoggiata con lo schienale direttamente al muro, in quanto questa operazione ostruisce le prese d'aria posteriori che servono alla circolazione dell'aria stessa e di conseguenza al suo raffreddamento. Il vano tecnico, pertanto, non verrà adeguatamente raffreddato e entrerà sempre in funzione la protezione termica del compressore. A lungo andare la vetrinetta si danneggerà fino a non funzionare più.**

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

## Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 1510 mm x P 800 mm x H 1000 mm
Dimensioni interne	L 952 mm X P 630 mm x H 589 mm
Potenza	0,3 KW
Peso netto	260 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Dotazione di serie	2 griglie 600 x 400 mm, 4 guide, vetrina
Struttura esterna	In acciaio INOX - AISI304
Temperatura	-2°C/+8°C
Capacità	390 LT
Refrigerazione	Ventilata
Gas refrigerante	R290
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INOX - AISI304
Spessore isolamento	60 mm
Sbrinamento	Automatico
Numero porte	2
Temperatura ( +/- )	Positiva
Cassettiera	Senza cassettera
Piano di lavoro	In granito
Unità refrigerante	Tropicalizzata
Max temperatura/ Umidità ambiente	+43°C / 60% HR
Classe energetica	B

<b>Classe energetica</b>	Non soggetto a classificazione energetica
<b>Vetrina</b>	Con vetrina
<b>Profondità banco pizza</b>	800 mm
<b>Dimensioni vetrina bacinelle</b>	L 1500 mm x P 395 mm x H 455 mm
<b>Potenza vetrinetta</b>	150 W
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INOX
<b>Lunghezza Banco</b>	1510 mm
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino

Generato il 18/06/2026