

Banco Pizza refrigerato piano in granito 1 porta 7 cassetti vetrina 7 bacinelle GN1/4 210 LT

MODELLO: PA1610TN+PA15033

Dimensioni esterne

L 1510 x P 800 x H 1000 mm

1.388,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 1510 mm x P 800 mm x H 1000 mm
Dimensioni interne	L 542 mm x P 630 mm x H 589 mm
Profondità banco pizza	800 mm
Dimensioni vetrina bacinelle	L 1500 mm x P 335 mm x H 455 mm
Potenza	0,3 KW
Peso netto	260 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura	-2°C/+8°C
Capacità	210 LT
Gas refrigerante	R290
Spessore isolamento	60 mm
Numero porte	1
Numero cassetti	7

Max temperatura/ Umidità ambiente	+43°C / 60% HR
Classe energetica	B
Potenza vetrinetta	150 W
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 griglia 600 x 400 mm, 2 guide, vetrina
Refrigerazione	Ventilata
Sbrinamento	Automatico
Cassettiera	Con cassettiera
Piano di lavoro	In granito
Unità refrigerante	Tropicalizzata
Vetrina	Con vetrina
Normative	CE disponibile

Descrizione

Banco pizza refrigerato ventilato, provvisto di 1 porta con piano in granito, cassettiera con 7 cassetti e vetrina predisposta per 7 bacinelle GN1/4.

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 **1 porta** provvista di una resistenza per l'eliminazione della condensa e di una guarnizione magnetica facilmente estraibile. Sul lato sinistro del banco pizza, inoltre, si trova una **cassettiera con 7 cassetti**.

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** predisposta per accogliere **7 bacinelle** gastronorm **GN1/4**. La vetrinetta ha **temperatura positiva (+2°C/+8°C)** e **dimensione esterna 1500 mm x 335 mm x H 435 mm.**

LA COMPOSIZIONE STANDARD E' DI 7 BACINELLE GN1/4, MA SONO POSSIBILI ANCHE LE SEGUENTI COMBINAZIONI:

- 5 BACINELLE GN1/4 + 1 BACINELLA GN1/2;

- 3 BACINELLE GN1/4 + 2 BACINELLE GN1/2.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA 600 mm x 400 mm;

- 2 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