

Banco Pizza refrigerato piano in granito 2 porte 7 cassetti vetrina 9 bacinelle GN1/3 390 LT

MODELLO: PA2610TN+PA20038

Dimensioni esterne

L 2025 x P 800 x H 1000 mm

1.618,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 2025 mm x P 800 mm x H 1000 mm
Dimensioni interne	L 1052 mm x P 630 mm x H 589 mm
Profondità banco pizza	800 mm
Dimensioni vetrina bacinelle	L 2000 mm x P 395 mm x H 455 mm
Potenza	0,3 KW
Peso netto	312 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura	-2°C/+8°C
Capacità	390 LT
Gas refrigerante	R290
Spessore isolamento	60 mm
Numero porte	2
Numero cassetti	7
Max temperatura/ Umidità ambiente	+43°C / 60% HR

Potenza vetrinetta	150 W
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	2 griglie 600 x 400 mm, 4 guide, vetrina
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INO x - AISI304
Sbrinamento	Automatico
Cassettiera	Con cassettiera
Piano di lavoro	In granito
Unità refrigerante	Tropicalizzata
Vetrina	Con vetrina
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Classe energetica	E

Descrizione

Banco pizza refrigerato ventilato, provvisto di 2 porte con piano in granito, cassettiera con 7 cassetti e vetrina predisposta per 9 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 - 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. Sul lato sinistro del banco pizza, inoltre, si trova una **cassettiera con 7 cassetti**.

I **7 Cassetti sono neutri**, non refrigerati, realizzati con struttura in acciaio inox e **termicamente isolati** all'interno della scocca del banco pizza.

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 **9 bacinelle** gastronorm **GN1/3**. La vetrinetta ha **temperatura positiva (+2°C/+8°C)** e **dimensione esterna 2000 mm x 395 mm x H 435 mm.**

LA COMPOSIZIONE STANDARD E' DI 9 BACINELLE GN1/3, MA SONO POSSIBILI ANCHE LE SEGUENTI COMBINAZIONI:

- 6 BACINELLE GN1/9 + 4 BACINELLE GN1/6 + 5 BACINELLE GN1/3.

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