



## 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**



Disponibile a magazzino



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

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

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