



Banco Pizza refrigerato piano in granito 3 porte vetrina 10 bacinelle GN1/4 580 LT

MODELLO: PA3600TN+PA20033

Dimensioni esterne

L 2025 x P 800 x H 1435 mm

1.508,00 € + IVA



 Disponibile a magazzino

Dimensioni esterne	L 2025 mm x P 800 mm x H 1435 mm
Dimensioni interne	L 1562 mm x P 630 mm x H 589 mm
Profondità banco pizza	800 mm
Dimensioni vetrina bacinelle	L 2000 mm x P 335 mm x H 455 mm
Potenza	0,35 KW
Peso netto	382 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura	-2°C/+8°C
Capacità	580 LT
Gas refrigerante	R290
Spessore isolamento	60 mm
Numero porte	3
Max temperatura/ Umidità ambiente	+43°C / 60% HR
Classe energetica	E

Numero bacinelle	10 bacinelle GN1/4
Potenza vetrinetta	150 W
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	3 griglie 600 x 400 mm, 6 guide, vetrina
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INO x - AISI304
Sbrinamento	Automatico
Cassettiera	Senza cassettera
Piano di lavoro	In granito
Unità refrigerante	Tropicalizzata
Vetrina	Con vetrina
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Banco pizza refrigerato ventilato, provvisto di 3 porte con piano in granito e vetrina predisposta per 10 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 **pedini 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 **3 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** predisposta per accogliere **10 bacinelle** gastronorm **GN1/4**. La vetrinetta ha **temperatura positiva (+2°C/+8°C)** e **dimensione esterna 2000 mm x 335 mm x H 435 mm**.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 3 GRIGLIE 600 mm x 400 mm (1 GRIGLIA PER PORTA):

- 6 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