

**Banco Pizza refrigerato piano in granito 3 porte vetrina 9
bacinelle GN1/3 580 LT**

Prezzo: 1.518,00 € + IVA



Riferimento: PA3600TN+PA20038

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 3 porte con piano in granito 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.

Ordine Cliente

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 **9 bacinelle** gastronom **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:

- 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

Caratteristiche

| Caratteristica | Valore |
|--|--|
| 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 |
| Peso netto | 385 Kg |
| Voltaggio | Monofase - 230 V |
| Dotazione di serie | 3 griglie 600 x 400 mm, 6 guide, vetrina |
| Struttura esterna | In acciaio INOX - AISI304 |
| Temperatura | -2°C/+8°C |
| Capacità | 580 LT |
| Refrigerazione | Ventilata |
| Gas refrigerante | R290 |
| Materiale di costruzione struttura interna | In acciaio INOX - AISI304 |
| Spessore isolamento | 60 mm |
| Sbrinamento | Automatico |
| Numero porte | 3 |
| Temperatura (+/-) | Positiva |
| Cassettiera | Senza cassettera |

Ordine Cliente

| | |
|--|---------------------------------|
| Piano di lavoro | In granito |
| Unità refrigerante | Tropicalizzata |
| Max temperatura/ Umidità ambiente | +43°C / 60% HR |
| Classe energetica | E |
| Vetrina | Con vetrina |
| Profondità banco pizza | 800 mm |
| Dimensioni vetrina bacinelle | L 2000 mm x P 395 mm x H 455 mm |
| Potenza vetrinetta | 150 W |
| Materiale di costruzione | Acciaio INOX |
| Lunghezza Banco | 2025 mm |
| Disponibilità | Disponibile a Magazzino |

Generato il 15/06/2026