

Banco Pizza refrigerato piano in granito 1 porta 7 cassetti 210 LT

MODELLO: PA1610TN

Dimensioni esterne

L 1510 x P 800 x H 1000 mm

1.029,00 € + 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
Potenza	300 W
Peso netto	260 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura	-2°C/+8°C
Capacità	132 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

Quantità di gas	85 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 griglia 600 x 400 mm, 2 guide
Struttura esterna	In acciaio ino x
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INO x
Sbrinamento	Automatico
Cassettiera	Con cassettiera
Piano di lavoro	In granito
Unità refrigerante	Tropicalizzata
Vetrina	Senza vetrina
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Banco pizza refrigerato ventilato predisposto per teglie di dimensioni 600 x 400 mm, provvisto di 1 porta, cassettiera con 7 cassetti e piano in granito.

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 è inoltre presente una **cassettiera** versatile provvista di **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.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA 600 mm X 400 mm;

- 2 GUIDE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA