

SKU: 2974898

CoolHead

Tavolo refrigerato/Banco Pizza ventilato Modello QZ16+VRX15/33 a una porta con una cassettera 5 cassetti e refrigeratore di vaschette P335 mm



Descrizione

Tavolo refrigerato banco pizza QZ16+VRX15/33 ventilato

Il tavolo refrigerato/banco pizza ventilato QZ16+VRX15/33 è una soluzione compatta e professionale che unisce una base refrigerata a una cassettera a 5 cassetti e a un refrigeratore di vaschette superiore. La struttura con corpo esterno e interno in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, caratteristiche essenziali per l'utilizzo quotidiano in pizzeria e laboratorio. La configurazione con 1 porta autochiudente e piano in granito consente di lavorare gli impasti avendo ingredienti e utensili sempre in ordine e a portata di mano.

Refrigerazione ventilata, sbrinamento automatico e controllo

Il banco è dotato di refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico a fermata compressore, soluzione che riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e limita le operazioni di manutenzione manuale. Il controllo della temperatura è affidato a un termostato digitale Dixell, che consente di impostare con precisione il range di esercizio tra 2 e 8 °C. L'isolamento è realizzato con schiumatura in ciclopentano da 60 mm per lato, contribuendo a mantenere stabile la temperatura interna e a contenere i consumi energetici.

Piano in granito, cassettera neutra e guide per vassoi 600x400

Il piano in granito è completo di top con alzatina posteriore da 20 cm, offrendo una superficie robusta e igienica per la stesura e la farcitura delle pizze. La cassettera neutra a 5 cassetti su guide

telescopiche permette di organizzare utensili, accessori e piccole attrezzature in modo ordinato e facilmente accessibile. All'interno del vano refrigerato sono presenti guide per teglie Euronorm 600x400, così da poter inserire comodamente vassoi standard per impasti e preparazioni.

Refrigeratore vaschette VRX15/33 e gestione ingredienti

L'unità top è un refrigeratore di vaschette VRX15/33, adatto al contenimento di vaschette GN 1/3 e GN 1/4 (vaschette escluse), ideale per l'esposizione e la conservazione di salse, formaggi, verdure e altri topping per pizza. Questa configurazione consente di avere in un unico blocco il piano di lavoro, la riserva refrigerata sottobanco e la linea ingredienti in vetrina, ottimizzando gli spazi in pizzeria. La temperatura uniforme e il facile accesso alle vaschette migliorano la velocità e l'organizzazione del servizio durante i picchi di lavoro.

Dimensioni, capacità e dati tecnici

Il tavolo QZ16+VRX15/33 misura 150 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 128 cm di altezza, dimensioni che lo rendono adatto anche a locali con spazi ridotti. La capacità interna è di 220 litri, con temperatura di esercizio compresa tra 2 e 8 °C, valori idonei per la conservazione degli ingredienti per pizza. Il banco utilizza refrigerante R134a/R290, ha un assorbimento di 294 W e un peso netto di 216 kg; la classe energetica è C, mentre i piedini regolabili in altezza consentono un corretto livellamento su qualsiasi pavimentazione.

Caratteristiche tecniche tavolo refrigerato/banco pizza QZ16+VRX15/33

- Corpo esterno e interno in acciaio inox.
- Refrigerazione ventilata.
- Sbrinamento automatico a fermata compressore.
- Termostato digitale Dixell.
- Schiumatura in ciclopentano, spessore isolamento 60 mm per lato.
- Guarnizione estraibile.
- Piano in granito.
- Top con alzatina posteriore in granito H 20 cm.
- Guide per teglie Euronorm 600x400.
- 1 porta autochiudente.
- Cassettera neutra con 5 cassette su guide telescopiche.
- Piedini regolabili in altezza.
- Ruote con freno (optional).
- Unità top adatta a contenitori GN 1/3 e GN 1/4.
- Completo di refrigeratore di vaschette VRX15/33 (vaschette escluse).
- Classe energetica: C.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.
- Capacità: 220 litri.
- Refrigerante: R134a / R290.
- Assorbimento: 294 W.
- Lunghezza: 150 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 128 cm.
- Peso netto: 216 kg.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	128
Capacità LT	220
Lunghezza (cm)	150
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	QZ 16