

SKU: 2974899

CoolHead

Tavolo refrigerato/Banco Pizza ventilato Modello QZ16+VRX15/38 a una porta con una cassettera 5 cassetti e refrigeratore di vaschette P395 mm



Descrizione

Tavolo refrigerato/banco pizza QZ16+VRX15/38 ventilato

Il tavolo refrigerato/banco pizza ventilato modello QZ16+VRX15/38 è una soluzione compatta e funzionale che unisce una base refrigerata con 1 porta autochiudente a una cassettera neutra a 5 cassetti e a un refrigeratore di vaschette superiore. La struttura con corpo esterno e interno in acciaio inox assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, caratteristiche fondamentali per pizzerie, ristoranti e laboratori professionali. Il piano in granito con alzatina posteriore da 20 cm offre una superficie ideale per la stesura e la farcitura degli impasti, mantenendo al contempo gli ingredienti sempre in ordine e a portata di mano.

Refrigerazione ventilata, sbrinamento automatico e controllo digitale

Il banco è dotato di refrigerazione ventilata che garantisce una distribuzione uniforme del freddo all'interno del vano, preservando la qualità degli ingredienti. Lo sbrinamento è automatico a fermata compressore, riducendo la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e minimizzando la manutenzione manuale. Il termostato digitale Dixell consente un controllo preciso della temperatura di esercizio compresa tra 2 e 8 °C, mentre la schiumatura in ciclopentano con 60 mm di isolamento per lato contribuisce a mantenere stabili le condizioni interne e a contenere i consumi energetici.

Piano in granito, cassettera e organizzazione interna

Il piano di lavoro in granito, completo di top con alzatina posteriore da 20 cm, è resistente, igienico e

semplice da pulire, ideale per una lavorazione intensiva della pizza. La cassettera neutra con 5 cassetti su guide telescopiche permette di organizzare utensili, accessori e piccoli strumenti di lavoro in modo pratico e ordinato. All'interno del vano refrigerato sono presenti guide per teglie Euronorm 600x400, che consentono di utilizzare vassoi e teglie standard per impasti, basi pizza e semilavorati.

Refrigeratore vaschette VRX15/38 e gestione ingredienti

L'unità top integra un refrigeratore di vaschette modello VRX15/38, completo ma fornito senza vaschette, predisposto per contenitori GN 1/3 e GN 1/4. Questa soluzione permette di organizzare salse, formaggi, verdure e topping in modo ordinato e sempre refrigerato, ottimizzando i tempi di preparazione in servizio. La combinazione di base refrigerata, cassettera e vetrina ingredienti in un unico blocco consente di sfruttare al meglio lo spazio in cucina, soprattutto nei locali con metrature ridotte.

Dimensioni, capacità e dati tecnici

Il tavolo QZ16+VRX15/38 ha dimensioni di 150 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 128 cm di altezza, risultando adatto all'inserimento in molteplici configurazioni di laboratorio. La capacità del vano refrigerato è pari a 220 litri, con temperatura di esercizio compresa tra 2 e 8 °C, ideale per la conservazione di ingredienti freschi per pizza. Il banco utilizza refrigerante R134a/R290, ha un assorbimento di 294 W e un peso netto di 216 kg, mentre la classe energetica è C; i piedini regolabili in altezza facilitano il corretto livellamento sulla pavimentazione.

Caratteristiche tecniche tavolo refrigerato/banco pizza QZ16+VRX15/38

- Cassettera neutra con guide telescopiche.
- Corpo esterno e interno in acciaio inox.
- Refrigerazione ventilata.
- Sbrinamento automatico a fermata compressore.
- Termostato digitale Dixell.
- Schiumatura in ciclopentano con 60 mm di isolamento per lato.
- Guarnizione estraibile.
- Piano in granito.
- Top con alzatina posteriore in granito H 20 cm.
- Guide per teglie Euronorm 600x400.
- 1 porta autochiudente.
- 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 VRX15/38 (vaschette escluse).
- Classe energetica: C.
- Refrigerante: R134a / R290.
- Sbrinamento: automatico.
- Assorbimento: 294 W.
- Peso netto: 216 kg.
- Lunghezza: 150 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 128 cm.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.

- Capacità: 220 litri.

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