

SKU: 2544101

Forcar

Banco Pizza ventilato PZ2600TN38 due porte Cassetto neutro sopra vano termico



Descrizione

Tavolo refrigerato/banco pizza PZ2600TN38 ventilato

Il tavolo refrigerato/banco pizza ventilato modello PZ2600TN38 è pensato per pizzerie e laboratori che desiderano un banco solido e compatto con piano in granito e base refrigerata a due porte. La struttura in acciaio inox AISI 304 garantisce igiene, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, risultando ideale per l'utilizzo quotidiano intensivo. La configurazione con cassetto neutro sopra il vano termico e vani idonei per cassette o teglie 60x40 rende il banco estremamente versatile nella gestione di impasti, ingredienti e utensili.

Refrigerazione ventilata, controllo digitale e sbrinamento

Il PZ2600TN38 è dotato di refrigerazione ventilata con andamento circolare dell'aria fredda, studiato per non investire direttamente il prodotto e preservare meglio impasti e ingredienti. Il controllo della temperatura è elettronico, con termostato digitale che gestisce anche lo sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo della temperatura di sbrinamento. L'evaporazione dell'acqua di condensa avviene in modo automatico, mentre l'evaporatore è trattato anticorrosione per assicurare prestazioni costanti nel tempo.

Piano in granito, vetrina vaschette e organizzazione interna

Il piano di lavoro in granito è dotato di alzatina di fondo e laterale da 14 cm, offrendo una superficie

robusta, igienica e facile da pulire per la stesura e la farcitura delle pizze. Sopra il banco è presente un refrigeratore statico in acciaio inox per vaschette, adatto al contenimento di 5 bacinelle GN 1/3 più 1 bacinella GN 1/2 (non incluse), ideale per l'organizzazione di condimenti e topping. All'interno dei vani refrigerati si possono ospitare cassette o teglie 60x40, mentre il cassetto neutro sopra il vano tecnico permette di riporre utensili e accessori a portata di mano.

Struttura, porte e condizioni d'esercizio

Le porte sono autochiudenti e dotate di molla di ritorno, con guarnizione estraibile senza utensili per semplificare le operazioni di pulizia e sostituzione. Il fondo interno con angoli arrotondati facilita la sanificazione, mentre lo schienale in acciaio inox consente l'appoggio diretto al muro senza compromettere il corretto funzionamento. Il banco è progettato per lavorare in ambienti con temperatura massima di +32 °C e umidità relativa fino al 55%, condizioni tipiche delle cucine professionali.

Capacità, prestazioni energetiche e dimensioni

Il tavolo PZ2600TN38 lavora in un intervallo di temperatura compreso tra 2 e 8 °C, con una capacità interna di 390 litri, adatta a pizzerie di piccole e medie dimensioni. Il refrigerante utilizzato è R290, la potenza assorbita è di 260 W e il prodotto è classificato in classe energetica B, con alimentazione 230V/50Hz. Le dimensioni esterne sono pari a 151 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 99 cm di altezza, con dimensioni imballo 1550x850x1070 mm e peso netto di 258 kg; la dotazione standard comprende 7 coppie di guide per porta per l'allestimento interno con griglie o teglie.

Caratteristiche tecniche tavolo refrigerato/banco pizza PZ2600TN38

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione ventilata con andamento circolare dell'aria.
- Gruppo frigorifero incorporato estraibile.
- Controllo temperatura elettronico con termostato digitale.
- Resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione condensa.
- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Evaporatore trattato anticorrosione.
- Porta con molla di ritorno e guarnizione estraibile senza utensili.
- Fondo interno con angoli arrotondati.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.
- Schienale in acciaio inox, appoggiabile al muro.
- Piano in granito con alzatina di fondo e laterale H14 cm.
- Refrigeratore vaschette statico in inox per 5 bacinelle GN 1/3 + 1 bacinella GN 1/2 (bacinelle non incluse).
- Vani idonei per cassette o teglie 60x40.
- Cassetto neutro sopra vano termico.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.
- Capacità: 390 litri.
- Refrigerante: R290.
- Potenza assorbita: 260 W.
- Tensione: 230V/50Hz.

- Classe energetica tavolo: B.
- Massima temperatura ambiente: +32 °C.
- Massima umidità ambiente: 55% HR.
- Accessori in dotazione: 7 coppie di guide per porta.
- Lunghezza esterna: 151 cm.
- Profondità esterna: 80 cm.
- Altezza esterna: 99 cm.
- Dimensioni imballo: 1550 x 850 x 1070 mm.
- Peso netto: 258 kg.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|------------------------|---------------|
| Altezza (cm) | 99 |
| Capacità LT | 390 |
| Lunghezza (cm) | 151 |
| Profondità (cm) | 80 |
| Temperatura °C | 2 / 8 |
| Model Number for EPREL | G-PZ2600TN-FC |