

SKU: 2544107

Forcar

Tavolo refrigerato/Banco Pizza ventilato Modello PZ2610TN38 due porte e cassetteria



Descrizione

Tavolo refrigerato/banco pizza PZ2610TN38 ventilato

Il tavolo refrigerato/banco pizza ventilato modello PZ2610TN38 è pensato per la preparazione professionale della pizza, abbinando una base refrigerata a 2 porte a una cassetteria neutra inox a 7 cassetti per il contenimento degli impasti. La struttura in acciaio inox AISI 304 garantisce elevati standard di igiene, robustezza e durata, risultando ideale per pizzerie, ristoranti e laboratori con ritmi di lavoro intensivi. Il piano in granito con alzatina di fondo e laterale da 14 cm offre una superficie ampia, resistente e facile da pulire, perfetta per stesura e farcitura delle pizze.

Refrigerazione ventilata e controllo della temperatura

La refrigerazione è di tipo ventilato con gruppo incorporato estraibile, soluzione che facilita le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria. L'andamento circolare dell'aria fredda evita il contatto diretto con il prodotto, garantendo una distribuzione uniforme della temperatura all'interno dei vani. Il controllo della temperatura è elettronico con termostato digitale, mentre una resistenza elettrica posta intorno alla cornice porta elimina la formazione di condensa.

Sbrinamento automatico ed evaporazione condensa

Lo sbrinamento è automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento, così da mantenere efficiente l'evaporatore nel tempo. L'evaporazione dell'acqua di condensa avviene in modo automatico, riducendo la necessità di interventi manuali da parte dell'operatore. L'evaporatore è trattato anticorrosione per garantire una lunga durata anche in ambienti umidi tipici delle cucine professionali.

Struttura in inox, porte e dettagli costruttivi

Il fondo interno con angoli arrotondati facilita le operazioni di pulizia e contribuisce al mantenimento di elevati standard igienici. Le porte sono dotate di molla di ritorno e guarnizione estraibile senza utensili, rendendo semplici sia la chiusura automatica sia la sostituzione delle guarnizioni in caso di usura. I piedini in acciaio inox AISI 304 sono regolabili in altezza e lo schienale in inox consente l'appoggio diretto al muro senza compromettere la corretta circolazione dell'aria.

Piano in granito, refrigeratore vaschette e cassettera

Il piano in granito con alzatina posteriore e laterale da 14 cm offre una superficie robusta, liscia e resistente ai graffi, ideale per lavorare impasti e condimenti. Sopra il banco è installato un refrigeratore di vaschette statico in acciaio inox, adatto al contenimento di 9 bacinelle GN 1/3 non incluse, ideale per ingredienti quali salse, formaggi, salumi e verdure. I vani sono idonei a ospitare cassette o teglie 60x40, mentre la cassettera neutra inox a 7 cassette è specificamente studiata per il contenimento degli impasti pizza.

Capacità, prestazioni e dimensioni

Il tavolo PZ2610TN38 lavora in un range di temperatura compreso tra 2 e 8 °C e offre una capacità interna di 386 litri, indicata per l'organizzazione di ingredienti e impasti in pizzerie di medie e grandi dimensioni. Utilizza refrigerante R290, ha una potenza assorbita complessiva di 260 W per la base più 145 W per il refrigeratore vaschette, con alimentazione 230V/50Hz e classe energetica B. Le dimensioni esterne sono 202,5 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 99 cm di altezza, mentre l'imballo misura 2060x850x1070 mm; il peso netto è pari a 362 kg e in dotazione sono previste 7 coppie di guide per porta.

Caratteristiche tecniche tavolo refrigerato/banco pizza PZ2610TN38

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione ventilata con gruppo incorporato estraibile.
- Andamento circolare dell'aria fredda per non toccare direttamente il prodotto.
- 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.
- Porte 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 H 14 cm.
- Refrigeratore di vaschette statico in inox per 9 bacinelle GN 1/3 (non incluse).
- Vani idonei per cassette o teglie 60x40.
- Cassettera neutra inox per contenimento impasti pizza a 7 cassette.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.
- Capacità: 386 litri.
- Refrigerante: R290.
- Potenza assorbita: 260 W (tavolo) + 145 W (refrigeratore vaschette).

- Tensione: 230V/50Hz.
- Classe energetica: B.
- Massima temperatura ambiente: +32 °C.
- Massima umidità ambiente: 55% HR.
- Accessori in dotazione: 7 coppie di guide per porta.
- Lunghezza esterna: 202,5 cm.
- Profondità esterna: 80 cm.
- Altezza esterna: 99 cm.
- Dimensioni imballo: 2060 x 850 x 1070 mm.
- Peso netto: 362 kg.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	99
Capacità LT	386
Lunghezza (cm)	202.5
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-PZ2610TN