

SKU: 2544110

**Forcar**

## **Tavolo refrigerato/Banco Pizza ventilato Modello PZ2610TN33 due porte e cassetteria**



### **Descrizione**

#### **Tavolo refrigerato/banco pizza PZ2610TN33 ventilato**

Il tavolo refrigerato/banco pizza ventilato modello PZ2610TN33 è progettato per la preparazione professionale della pizza, combinando una base refrigerata a 2 porte con una pratica cassetteria neutra a 7 cassetti per il contenimento degli impasti. La struttura in acciaio inox AISI 304 assicura igiene, robustezza e lunga durata nel tempo, rendendo il banco ideale per pizzerie, ristoranti e laboratori artigianali. Il piano in granito con alzatina di fondo e laterale da 14 cm offre una superficie di lavoro ampia, resistente e facile da pulire, perfetta per stesura e farcitura delle pizze.

#### **Refrigerazione ventilata, sbrinamento automatico e controllo elettronico**

Il banco è dotato di refrigerazione ventilata con gruppo monoblocco incorporato ed estraibile, che facilita le operazioni di manutenzione. L'andamento circolare dell'aria fredda evita il contatto diretto con il prodotto, garantendo una distribuzione uniforme della temperatura. Il controllo della temperatura è elettronico con termostato digitale, mentre la resistenza elettrica intorno alla cornice porta elimina la condensa; lo sbrinamento è automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento, con evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

#### **Struttura in inox, isolamento e dettagli costruttivi**

La struttura è realizzata in acciaio inox AISI 304 con fondo interno a spigoli arrotondati, così da agevolare le operazioni di pulizia e garantire massima igiene. L'evaporatore è trattato anticorrosione per assicurare lunga durata anche in ambienti umidi e gravosi. Le porte sono dotate di molla di ritorno, guarnizione estraibile senza utensili e piedini in acciaio inox regolabili in altezza; lo schienale anch'esso in inox consente l'appoggio diretto al muro senza compromettere la ventilazione.

## **Piano in granito, refrigeratore vaschette e cassettera impasti**

Il piano in granito con alzatina di fondo e laterale da 14 cm rappresenta una superficie ideale per lavorare impasti, condimenti e teglie, con elevata resistenza a graffi e urti. Sopra il top è presente un refrigeratore di vaschette statico in acciaio inox, adatto al contenimento di 10 bacinelle GN 1/4 (non incluse), perfetto per organizzare ingredienti, salse, formaggi e verdure. I vani inferiori sono idonei per ospitare cassette o teglie 60x40, mentre la cassettera neutra in inox a 7 cassette è studiata specificamente per il contenimento degli impasti pizza, mantenendoli ordinati e facilmente accessibili.

## **Capacità, prestazioni energetiche e dimensioni**

Il tavolo PZ2610TN33 lavora in un intervallo di temperatura compreso tra 2 e 8 °C, con una capacità interna di 386 litri, valori ideali per la conservazione di ingredienti e impasti. Utilizza gas refrigerante R290, ha una potenza assorbita di 260 W per la base più 145 W per il refrigeratore vaschette, con alimentazione 230V/50Hz e classe energetica B; la temperatura ambiente massima di esercizio è +32 °C con umidità massima 55% HR. Le dimensioni esterne sono 202,5 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 99 cm di altezza, mentre l'imballo misura 2060x850x1070 mm e il peso netto è di 362 kg; in dotazione sono previste 7 coppie di guide per porta.

## **Caratteristiche tecniche tavolo refrigerato/banco pizza PZ2610TN33**

- 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 10 bacinelle GN 1/4 (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

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