

SKU: 2544116

Forcar

Tavolo refrigerato/Banco Pizza ventilato Modello PZ3600TN38 Tre porte



Descrizione

Tavolo refrigerato/banco pizza PZ3600TN38 ventilato

Il tavolo refrigerato/banco pizza ventilato modello PZ3600TN38 è pensato per la preparazione professionale delle pizze, abbinando un'ampia base refrigerata a 3 porte a un piano di lavoro in granito con vetrinetta porta ingredienti. La struttura in acciaio inox AISI 304 garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, caratteristiche ideali per pizzerie, ristoranti e laboratori con utilizzo intensivo. La configurazione con cassetto neutro sopra il vano termico rende il banco ancora più funzionale nella gestione di utensili e piccoli accessori di lavoro.

Refrigerazione ventilata, sbrinamento automatico e controllo digitale

Il banco è dotato di refrigerazione ventilata con sistema monoblocco, che assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella. Lo sbrinamento è automatico con resistenza elettrica, gestito da un controllo elettronico della temperatura di sbrinamento, in modo da mantenere efficiente l'evaporatore nel tempo. Il termostato digitale permette di impostare e monitorare con precisione la temperatura di esercizio compresa tra 2 e 8 °C, garantendo una conservazione corretta di impasti e ingredienti.

Struttura in inox AISI 304, isolamento e porte autochiudenti

L'isolamento con spessore 50 mm contribuisce a mantenere stabile la temperatura interna e a contenere i consumi energetici. Le porte sono autochiudenti e dotate di molla di ritorno, mentre le guarnizioni sono estraibili senza utensili, facilitando le operazioni di pulizia e sostituzione. Il fondo interno con angoli arrotondati e lo schienale in acciaio inox, che consente l'appoggio diretto al muro, migliorano ulteriormente l'igiene e la praticità d'uso in ambiente professionale.

Piano in granito, vetrina vaschette e organizzazione interna

Il piano in granito con alzatina di fondo e laterale da 14 cm offre una superficie robusta, igienica e resistente ai graffi, ideale per la stesura e la farcitura delle pizze. Sopra il banco è installato un refrigeratore statico in acciaio inox per vaschette, adatto al contenimento di 9 bacinelle GN 1/3 (non incluse), perfetto per l'organizzazione di salse, formaggi, verdure e topping. I vani inferiori sono ideali per ospitare cassette o teglie 60x40, mentre il cassetto neutro sopra il vano tecnico permette di tenere a portata di mano utensili e accessori.

Capacità, prestazioni energetiche e dimensioni

Il tavolo PZ3600TN38 lavora in un intervallo di temperatura compreso tra 2 e 8 °C e offre una capacità interna di 580 litri, indicata per pizzerie di medie e grandi dimensioni. Utilizza gas refrigerante R290 e presenta una potenza assorbita complessiva di 260 W per la base più 145 W per la vetrina, con alimentazione 230V/50Hz e classe energetica C. Le dimensioni esterne sono pari a 202 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 99 cm di altezza, mentre l'imballo misura 2060x850x1070 mm e il peso netto è di 320 kg; la dotazione standard comprende 7 coppie di guide per porta.

Caratteristiche tecniche tavolo refrigerato/banco pizza PZ3600TN38

- Struttura in acciaio inox AISI 304 con cassetto neutro sopra vano termico.
- Isolamento spessore 50 mm.
- Refrigerazione ventilata con sistema monoblocco.
- Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione.
- 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 H14 cm.
- Refrigeratore vaschette statico in inox per 9 bacinelle GN 1/3 (non incluse).
- Vani ideali per cassette o teglie 60x40.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.
- Capacità: 580 litri.
- Refrigerante: R290.
- Potenza assorbita: 260 W (tavolo) + 145 W (vetrina).
- Tensione: 230V/50Hz.
- Classe energetica: C.
- Massima temperatura ambiente: +32 °C.
- Massima umidità ambiente: 55% HR.
- Accessori in dotazione: 7 coppie di guide per porta.

- Lunghezza esterna: 202 cm.
- Profondità esterna: 80 cm.
- Altezza esterna: 99 cm.
- Dimensioni imballo: 2060 x 850 x 1070 mm.
- Peso netto: 320 kg.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	99
Capacità LT	580
Lunghezza (cm)	202
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-PZ3600TN