

SKU: PZ1610TN-FC

Forcar

Banco Pizza refrigerato ForCold Modello G-PZ1610TN-FC in acciaio inox AISI 201 Ventilato 1 porta refrigerate + 1 cassettera neutra con 7 cassetti



Descrizione

Banco pizza refrigerato ForCold G-PZ1610TN-FC con cassettera 7 cassetti

Il banco pizza refrigerato ForCold modello G-PZ1610TN-FC è una soluzione professionale che combina un vano refrigerato con 1 porta e una cassettera neutra dotata di 7 cassetti, ideale per pizzerie e laboratori che necessitano di gestire in modo ordinato ingredienti e utensili. La refrigerazione ventilata e la struttura in acciaio inox AISI 201 garantiscono igiene, resistenza e praticità di utilizzo negli ambienti ad alto carico di lavoro. Il flusso d'aria fredda a andamento circolare è studiato per non investire direttamente il prodotto, preservando al meglio impasti e ingredienti delicati.

Struttura in acciaio inox AISI 201 e configurazione

La struttura in acciaio inox AISI 201 offre un buon compromesso tra robustezza, durata e facilità di pulizia, risultando adatta all'impiego quotidiano in contesti professionali. La configurazione prevede 1 porta refrigerata affiancata a una cassettera neutra con 7 cassetti, soluzione che consente di avere nello stesso banco sia spazio freddo per gli alimenti sia vani neutri per utensili, vaschette o accessori di lavoro. La dotazione di serie include 7 coppie di guide per porta, utili per alloggiare griglie o teglie in modo flessibile.

Refrigerazione ventilata, controllo digitale e prestazioni

Il banco pizza è dotato di refrigerazione ventilata, con andamento circolare dell'aria fredda per una distribuzione uniforme della temperatura nel vano refrigerato. Il controllo della temperatura è elettronico, tramite termostato digitale che consente una regolazione precisa in un intervallo compreso tra -2 e +8 °C, ideale per la conservazione di impasti, condimenti e ingredienti freschi. Il collaudo viene effettuato in condizioni di +35 °C e 50% di umidità relativa, a conferma dell'idoneità del banco all'uso in ambienti di lavoro gravosi.

Gas R600a, capacità interna e consumi

Come fluido frigorigeno viene impiegato gas R600a, refrigerante a basso impatto ambientale conforme alle normative più recenti in tema di efficienza energetica. La capacità interna del vano refrigerato è pari a 221 litri, dimensione adeguata per attività che richiedono un volume freddo compatto abbinato a un'ampia cassettera neutra. L'assorbimento elettrico dichiarato è di 275 W con alimentazione 230V/50Hz, mentre il prodotto rientra in classe energetica C, segno di un buon equilibrio tra prestazioni frigorifere e consumi in uso continuativo.

Dimensioni esterne e inserimento in laboratorio

Le dimensioni interne del vano refrigerato sono pari a 54x63x58 cm, mentre le misure esterne complessive del banco pizza sono 151 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 100 cm di altezza. Il peso di 304 kg evidenzia una costruzione solida e robusta, pensata per durare nel tempo. L'ingombro standardizzato consente di inserire il banco lungo la linea di preparazione pizza o in laboratorio, integrandolo facilmente con altre attrezzature di produzione.

Caratteristiche tecniche banco pizza ForCold G-PZ1610TN-FC

- Banco pizza refrigerato con refrigerazione ventilata.
- Struttura in acciaio inox AISI 201.
- Controllo temperatura elettronico con termostato digitale.
- Andamento circolare dell'aria fredda per non investire direttamente il prodotto.
- Gas refrigerante: R600a.
- Collaudo: +35 °C / 50% U.R.
- Assorbimento: 275 W.
- Alimentazione: 230V/50Hz.
- Configurazione: 1 porta refrigerata + 1 cassettera neutra con 7 cassetti.
- Dotazione di serie: 7 coppie guide per porta.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.
- Capacità: 221 litri.
- Classe energetica: C.
- Dimensioni interne vano refrigerato: 540x630x580 mm.
- Peso: 304 kg.
- Lunghezza: 151 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 100 cm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	100
Capacità LT	221
Lunghezza (cm)	151
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	-2 / 8
Model Number for EPREL	G-PZ1610TN-FC