

SKU: PZ2600TN33-FC

Forcar

Tavolo refrigerato/Banco Pizza TN con vetrina porta ingredienti Modello PZ2600TN33-FC in acciaio inox AISI 210 Ventilato 2 porte refrigerate



Descrizione

Tavolo refrigerato banco pizza PZ2600TN33-FC con vetrina porta ingredienti

Il tavolo refrigerato/banco pizza TN modello PZ2600TN33-FC è pensato per la preparazione professionale delle pizze, abbinando una base refrigerata a 2 porte a una vetrina superiore porta ingredienti. La struttura in acciaio inox AISI 210 garantisce buoni livelli di igiene, resistenza meccanica e facilità di pulizia, risultando adatta a pizzerie, ristoranti e laboratori con utilizzo intensivo. La configurazione con vano refrigerato per contenitori pizza 60x40 e vetrinetta GN 1/4 permette di avere impasti e condimenti sempre organizzati e a portata di mano.

Vetrina refrigerata porta ingredienti GN 1/4

La parte superiore del banco ospita una vetrinetta refrigerata predisposta per bacinelle GN 1/4 da 26,5x16,2 cm, ideale per contenere salse, formaggi, salumi e altri ingredienti per pizza. La capacità della vetrina è pari a 7 bacinelle GN 1/4, così da offrire un numero sufficiente di vasche per coprire la maggior parte delle linee di condimento. Le bacinelle non sono comprese nella fornitura, consentendo al professionista di scegliere il set più adatto alle proprie esigenze di servizio.

Refrigerazione ventilata, gas R600a e sbrinamento

Il banco pizza è dotato di refrigerazione ventilata, soluzione che assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno del vano, migliorando la stabilità della temperatura. Come fluido frigorifero viene utilizzato gas R600a, refrigerante a basso impatto ambientale conforme alle normative vigenti nel settore della refrigerazione professionale. Lo sbrinamento è di tipo elettrico, caratteristica che semplifica la gestione dell'apparecchiatura e mantiene efficiente lo scambio termico dell'evaporatore nel tempo.

Capacità interna, prestazioni e allestimento

Il vano refrigerato è dimensionato per contenitori pizza 60x40 e offre una capacità complessiva di 390 litri, valore adatto per pizzerie di piccole e medie dimensioni. Le dimensioni interne sono pari a 105,2 cm di lunghezza, 63 cm di profondità e 58,9 cm di altezza, misure che consentono di sfruttare al meglio lo spazio per impasti e altri prodotti. La dotazione di serie prevede 7 coppie di guide per porta, pensate per ospitare griglie o teglie e personalizzare la disposizione interna in base alle esigenze operative.

Consumi energetici e dimensioni esterne

Il banco pizza PZ2600TN33-FC assorbe 275 W con alimentazione 230V/1/50Hz ed è collaudato in condizioni ambiente di +35 °C e 50% di umidità relativa, a conferma della sua idoneità agli ambienti di lavoro gravosi. Il campo di temperatura di esercizio va da +2 a +8 °C, ideale per la conservazione di impasti e ingredienti freschi. Le dimensioni esterne sono pari a 151 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 139 cm di altezza, valori che comprendono anche la vetrina superiore e consentono un'agevole installazione lungo la linea pizza.

Caratteristiche tecniche tavolo refrigerato/banco pizza PZ2600TN33-FC

- Tavolo refrigerato/banco pizza TN ventilato in acciaio inox AISI 210.
- Vano refrigerato per contenitori pizza 60x40.
- Vetrinetta refrigerata porta ingredienti GN 1/4 (26,5x16,2 cm).
- Capacità vetrina: 7 bacinelle GN 1/4 (bacinelle non comprese).
- Refrigerante: R600a.
- Sbrinamento elettrico.
- N. 2 porte refrigerate.
- N. 1 cassetto neutro sopra vano tecnico.
- Assorbimento: 275 W.
- Alimentazione: 230V/1/50Hz.
- Collaudo: +35 °C / 50% U.R.
- Dimensioni interne: L105,2 x P63 x H58,9 cm.
- Capacità: 390 litri.
- Dotazione di serie: 7 coppie di guide per porta.
- Peso: 258 kg.
- Lunghezza: 151 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 139 cm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	139
Capacità LT	390
Lunghezza (cm)	151
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-PZ2600TN-FC