

SKU: PZ2600TN38-FC

Forcar

Tavolo refrigerato/Banco Pizza TN con vetrina porta ingredienti Modello PZ2600TN38-FC in acciaio inox AISI 210 Ventilato 2 porte refrigerate



Descrizione

Tavolo refrigerato banco pizza PZ2600TN38-FC con vetrina porta ingredienti

Il tavolo refrigerato/banco pizza TN modello PZ2600TN38-FC è progettato per la preparazione professionale delle pizze, integrando una base refrigerata a 2 porte con una vetrina superiore porta ingredienti. La struttura in acciaio inox AISI 210 assicura igiene, robustezza e semplicità di pulizia, caratteristiche fondamentali per pizzerie e laboratori con utilizzo intensivo. La configurazione per contenitori pizza 60x40 e vetrinetta GN 1/3 permette di organizzare impasti e condimenti in modo ordinato e sempre a portata di mano sulla linea di lavoro.

Vetrina refrigerata porta ingredienti GN 1/3

La parte superiore del banco ospita una vetrinetta refrigerata per bacinelle GN 1/3 da 32,5x17,6 cm, ideale per contenere salse, formaggi, verdure e altri topping per pizza. La capacità complessiva della vetrina è pari a 5 bacinelle GN 1/3 più 1 bacinella GN 1/2 da 32,5x26,5 cm, così da coprire un'ampia gamma di ingredienti sulla stessa postazione. Le bacinelle non sono comprese nella fornitura, offrendo al professionista la libertà di scegliere il set più adatto al proprio menu e alla propria organizzazione di lavoro.

Refrigerazione ventilata, sbrinamento elettrico e collaudo

Il banco pizza è dotato di refrigerazione ventilata, che garantisce una distribuzione uniforme del freddo all'interno del vano refrigerato, migliorando la stabilità della temperatura. Lo sbrinamento è di tipo elettrico, soluzione che riduce gli interventi manuali e mantiene efficiente lo scambio termico nel tempo. L'apparecchiatura è collaudata a +38 °C e 60% di umidità relativa, a conferma della sua idoneità all'utilizzo in ambienti di lavoro con condizioni gravose.

Capacità interna, prestazioni e dotazioni

Il vano refrigerato è dimensionato per contenitori pizza 60x40 e offre una capacità complessiva di 390 litri, adatta 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, permettendo di sfruttare al meglio lo spazio a disposizione per impasti e altri prodotti. La dotazione standard include 7 coppie di guide per porta, che consentono di alloggiare griglie o teglie e di personalizzare la disposizione interna in base alle esigenze operative; le griglie e le bacinelle sono escluse.

Consumi energetici e dimensioni esterne

Il tavolo refrigerato PZ2600TN38-FC ha un assorbimento di 350 W con alimentazione 230V/1/50Hz, valori in linea con l'utilizzo continuativo in ambito professionale. Il campo di temperatura di esercizio va da +2 a +8 °C, ideale per la conservazione di impasti e ingredienti freschi destinati alla linea pizza. Le dimensioni esterne sono pari a 151 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 139 cm di altezza, comprensive della vetrina ingredienti, con un peso complessivo di 258 kg.

Caratteristiche tecniche tavolo refrigerato/banco pizza PZ2600TN38-FC

- Tavolo refrigerato/banco pizza TN ventilato in acciaio inox AISI 210.
- Sbrinamento elettrico.
- Per contenitori pizza 60x40 cm.
- Vetrinetta refrigerata GN 1/3 (32,5x17,6 cm).
- Capacità vetrina: 5 bacinelle GN 1/3 + 1 bacinella GN 1/2 (32,5x26,5 cm).
- Capacità vano refrigerato: 390 litri.
- Dimensioni interne vano: L105,2 x P63 x H58,9 cm.
- N. 2 porte refrigerate.
- Dotazione di serie: 7 coppie di guide per porta (bacinelle non comprese).
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.
- Collaudo: +38 °C / 60% U.R.
- Assorbimento: 350 W.
- Alimentazione: 230V/1/50Hz.
- 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