

SKU: PZ2610TN38-FC

Forcar

Banco Pizza TN con vetrina porta ingredienti PZ2610TN38-FV 2 porte 7 cassetti



Descrizione

Tavolo refrigerato banco pizza PZ2610TN38-FC con vetrina porta ingredienti

Il tavolo refrigerato/banco pizza TN modello PZ2610TN38-FC è progettato per la preparazione professionale delle pizze, combinando una base ventilata con 2 porte refrigerate e una cassettiera neutra a 7 cassetti a una vetrina superiore porta ingredienti. La struttura in acciaio inox AISI 210 assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo il banco ideale per pizzerie, ristoranti e laboratori con ritmi di lavoro intensivi. L'allestimento per contenitori pizza 60x40 e per bacinelle GN 1/3 permette di avere impasti e condimenti sempre organizzati e a portata di mano sulla stessa postazione di lavoro.

Struttura in acciaio inox AISI 210 e configurazione

Il corpo è realizzato in acciaio inox AISI 210, materiale che offre un buon equilibrio tra resistenza meccanica, durata nel tempo e semplicità di sanificazione. La configurazione prevede 2 porte refrigerate affiancate a una cassettiera neutra con 7 cassetti, soluzione che consente di concentrare in un unico banco sia lo spazio freddo per gli alimenti sia i vani neutri per utensili e accessori. È presente anche un cassetto neutro posizionato sopra il vano tecnico, utile per riporre piccoli attrezzi o consumabili di lavoro.

Refrigerazione ventilata TN, capacità e prestazioni

Il tavolo lavora in temperatura positiva TN con intervallo di esercizio compreso tra 2 e 8 °C, ideale per la corretta conservazione di impasti, formaggi, salumi e ingredienti freschi. La capacità interna è pari a 386 litri, con dimensioni utili del vano refrigerato di 105,2x63x58,9 cm, ottimizzate per contenitori pizza 60x40. La refrigerazione è ventilata e utilizza gas R600a, con assorbimento di 275 W e alimentazione 230/1/50, caratteristiche adatte a un utilizzo continuativo in contesto professionale.

Vetrina porta ingredienti GN 1/3

La vetrinetta superiore è refrigerata e predisposta per bacinelle GN 1/3 da 32,5x17,6 cm, ideale per disporre salse, formaggi, verdure e topping per pizza. La capacità dichiarata è di 9 bacinelle GN 1/3, permettendo di allestire una linea ingredienti completa direttamente sulla postazione di lavoro. Le bacinelle non sono comprese nella fornitura, lasciando al professionista la libertà di scegliere il set più adatto alle proprie esigenze operative.

Dimensioni esterne, dotazioni e installazione

Le dimensioni esterne del banco pizza PZ2610TN38-FC sono 202,5 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 139 cm di altezza, misure che includono anche la vetrina porta ingredienti. Il peso complessivo è di 362 kg, indice di una costruzione solida e stabile pensata per durare nel tempo. La dotazione standard comprende 7 coppie di guide per porta, mentre griglie, coppie guide per teglie, guide antiribaltamento e kit ruote con freno sono disponibili come optional per personalizzare l'allestimento interno ed esterno.

Caratteristiche tecniche tavolo refrigerato/banco pizza PZ2610TN38-FC

- Struttura in acciaio inox AISI 210.
- Gas refrigerante: R600a.
- Sbrinamento elettrico.
- Per contenitori pizza 60x40 cm.
- Collaudo: +35 °C / 50% U.R.
- Refrigerazione ventilata TN.
- Assorbimento: 275 W.
- Alimentazione: 230/1/50.
- N. 2 porte refrigerate + 1 cassetiera neutra con 7 cassetti.
- N. 1 cassetto neutro sopra vano tecnico.
- Dimensioni interne vano refrigerato: L105,2 x P63 x H58,9 cm.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.
- Capacità: 386 litri.
- Vetrinetta refrigerata GN 1/3 (32,5 x 17,6 cm).
- Capacità vetrina: 9 bacinelle GN 1/3 (bacinelle non comprese).
- Dotazione di serie: 7 coppie di guide per porta.
- Peso: 362 kg.
- Lunghezza esterna: 202,5 cm.
- Profondità esterna: 80 cm.
- Altezza esterna: 139 cm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	139
Capacità LT	386
Lunghezza (cm)	202.5
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-PZ2610TN-FC