

SKU: PZ3600TN-FC

Forcar

Banco Pizza refrigerato ForCold Modello G-PZ3600TN-FC in acciaio inox AISI 201 Ventilato 3 porte refrigerate



Descrizione

Banco pizza refrigerato ForCold G-PZ3600TN-FC in acciaio inox

Il banco pizza refrigerato ForCold modello G-PZ3600TN-FC è una soluzione professionale con refrigerazione ventilata e 3 porte refrigerate, ideale per la preparazione e la conservazione degli ingredienti in pizzeria. La struttura in acciaio inox AISI 201 garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo il banco adatto a cucine e laboratori con carichi di lavoro intensivi. Il flusso d'aria fredda a andamento circolare evita che il prodotto venga investito direttamente, preservando al meglio impasti e ingredienti delicati durante la conservazione.

Struttura in acciaio inox AISI 201 e dotazioni

La costruzione in acciaio inox AISI 201 rappresenta un buon compromesso tra resistenza meccanica, durabilità e convenienza economica, caratteristica apprezzata nelle attrezzature per pizzeria. All'interno del banco sono presenti di serie 7 coppie di guide per porta, che permettono di alloggiare griglie o teglie in modo flessibile e modulare in base alle esigenze di stoccaggio. Questa configurazione consente di sfruttare al meglio il volume interno, organizzando ingredienti, vaschette e contenitori in modo ordinato.

Refrigerazione ventilata, controllo digitale e gas R290

Il banco pizza è dotato di refrigerazione ventilata, soluzione che assicura una distribuzione uniforme del freddo in tutta la camera, riducendo le differenze di temperatura tra i vari ripiani. Il controllo della temperatura è elettronico, tramite termostato digitale, e il campo di esercizio va da -2 a +8 °C, ideale per conservare impasti, condimenti e prodotti freschi destinati alla linea pizza. Come fluido frigorifero viene utilizzato gas R290, refrigerante a basso impatto ambientale conforme alle

normative più recenti in materia di efficienza energetica.

Capacità interna, prestazioni e consumi

Le dimensioni interne di 156,2x63x58 cm permettono di sfruttare una capacità complessiva di 580 litri, volume adeguato per pizzerie di medie e grandi dimensioni. L'assorbimento elettrico è pari a 398 W con alimentazione 230V/50Hz e il banco è collaudato a +35 °C e 50% di umidità relativa, valori che confermano la sua idoneità all'uso in ambienti di lavoro gravosi. Il prodotto rientra in classe energetica C, a testimonianza di un buon equilibrio tra prestazioni frigorifere e consumi in modalità di utilizzo continuativo.

Dimensioni esterne e inserimento in laboratorio

Le dimensioni esterne del banco pizza ForCold G-PZ3600TN-FC sono pari a 202 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 100 cm di altezza, misure che consentono un facile inserimento lungo la linea di preparazione pizza. Il peso di 306 kg evidenzia una costruzione solida e robusta, pensata per durare nel tempo anche in caso di utilizzo intensivo. La configurazione con 3 porte refrigerate permette un accesso rapido e organizzato agli ingredienti, migliorando la produttività del personale durante i picchi di servizio.

Caratteristiche tecniche banco pizza ForCold G-PZ3600TN-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: R290.
- Collaudo: +35 °C / 50% U.R.
- Assorbimento: 398 W.
- Alimentazione: 230V/50Hz.
- N. 3 porte refrigerate.
- Dotazione di serie: 7 coppie guide per porta.
- Classe energetica: C.
- Dimensioni interne: 1562x630x580 mm.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.
- Capacità: 580 litri.
- Peso: 306 kg.
- Lunghezza: 202 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 100 cm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	100
Capacità LT	580
Lunghezza (cm)	202
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	-2 / 8
Model Number for EPREL	G-PZ3600TN-FC