

SKU: PZ3600TN33-FC

Forcar

Tavolo refrigerato/Banco Pizza TN con vetrina porta ingredienti Modello PZ3600TN33-FC in acciaio inox AISI 210 Ventilato 3 porte refrigerate



Descrizione

Tavolo refrigerato banco pizza PZ3600TN33-FC con vetrina porta ingredienti

Il tavolo refrigerato/banco pizza PZ3600TN33-FC è progettato per la preparazione professionale delle pizze, combinando una base TN ventilata a 3 porte con una vetrina superiore porta ingredienti. La struttura in acciaio inox AISI 210 garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo il banco adatto a pizzerie, ristoranti e laboratori con ritmi di lavoro intensivi. L'allestimento per contenitori pizza 60x40 e per bacinelle GN 1/4 permette di avere impasti e condimenti sempre organizzati e a portata di mano sulla stessa linea di lavoro.

Refrigerazione ventilata e prestazioni TN

La base lavora in temperatura positiva TN con intervallo di esercizio da 2 a 8 °C, ideale per la corretta conservazione di impasti, formaggi, salumi e altri ingredienti freschi. Il sistema di refrigerazione è di tipo ventilato, studiato per distribuire in modo uniforme il freddo all'interno della cella e mantenere stabile la temperatura sui diversi livelli di carico. Il banco utilizza gas refrigerante R290, soluzione a basso impatto ambientale in linea con le normative più recenti in tema di efficienza energetica.

Struttura in acciaio inox AISI 210 e organizzazione interna

Il tavolo è realizzato in acciaio inox AISI 210, materiale che assicura un buon equilibrio tra resistenza meccanica, durata e facilità di sanificazione. Il vano refrigerato è dimensionato per contenitori pizza 60x40 e offre una capacità di 580 litri, con dimensioni interne di 156,2x63x58,9 cm che permettono di sfruttare al meglio lo spazio per vassoi e teglie. In dotazione sono previste 7 coppie di guide per porta, utili per l'alloggiamento di griglie o teglie e per personalizzare la disposizione interna in base alle esigenze operative.

Vetrina porta ingredienti GN 1/4

Sopra il piano di lavoro è installata una vetrinetta refrigerata per bacinelle GN 1/4 da 26,5x16,2 cm, ideale per contenere salse, formaggi, verdure e topping per pizza. La capacità dichiarata è di 10 vaschette GN 1/4, così da coprire un'ampia gamma di ingredienti sulla stessa postazione di lavoro. Le bacinelle non sono comprese nella fornitura, consentendo al professionista di scegliere liberamente il set più adatto alle proprie esigenze di servizio e alla rotazione degli ingredienti.

Consumi energetici, dimensioni ed equipaggiamento

Il tavolo PZ3600TN33-FC assorbe 398 W con alimentazione 230V/1/50Hz ed è collaudato a +35 °C e 50% di umidità relativa, parametri che confermano l'idoneità all'uso in ambienti di lavoro gravosi. Il volume interno di 580 litri è adeguato per pizzerie di medie e grandi dimensioni che necessitano di un'importante riserva refrigerata sotto banco. Le dimensioni esterne sono pari a 202 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 139 cm di altezza (vetrina inclusa), con un peso di 320 kg; la dotazione standard comprende 7 coppie di guide per porta, mentre eventuali griglie, coppie guide aggiuntive e kit ruote sono disponibili come optional.

Caratteristiche tecniche tavolo refrigerato/banco pizza PZ3600TN33-FC

- Tavolo refrigerato/banco pizza TN ventilato in acciaio inox AISI 210.
- Per contenitori pizza 60x40.
- Gas refrigerante: R290.
- Collaudo: +35 °C / 50% U.R.
- N. 3 porte refrigerate.
- N. 1 cassetto neutro sopra vano tecnico.
- Vetrinetta refrigerata porta ingredienti GN 1/4 (26,5x16,2 cm).
- Capacità vetrina: 10 bacinelle GN 1/4 (bacinelle non comprese).
- Dotazione di serie: 7 coppie di guide per porta.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.
- Capacità: 580 litri.
- Assorbimento: 398 W.
- Alimentazione: 230V/1/50Hz.
- Lunghezza esterna: 202 cm.
- Profondità esterna: 80 cm.
- Altezza esterna: 139 cm.
- Dimensioni interne: L156,2 x P63 x H58,9 cm.
- Peso: 320 kg.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	139
Capacità LT	580
Lunghezza (cm)	202
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-PZ3600TN-FC