

SKU: PZ3600TN38-FC

Forcar

Banco Pizza TN con vetrina porta ingredienti PZ3600TN38-FC Ventilato 3 porte



Descrizione

Tavolo refrigerato banco pizza PZ3600TN38-FC con vetrina porta ingredienti

Il tavolo refrigerato/banco pizza TN modello PZ3600TN38-FC è studiato per la preparazione professionale delle pizze, combinando una base ventilata a 3 porte con una vetrina superiore porta ingredienti. La struttura in acciaio inox AISI 210 assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo il banco adatto a pizzerie, ristoranti e laboratori con ritmi di lavoro intensivi. L'allestimento è pensato per accogliere contenitori pizza 60x40 nella base e bacinelle GN 1/3 nella vetrina, così da avere impasti e condimenti sempre organizzati e a portata di mano.

Refrigerazione ventilata e funzionamento TN

La base 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 altri ingredienti freschi. Il sistema di refrigerazione è ventilato, pensato per distribuire il freddo in modo omogeneo in tutta la camera e mantenere stabile la temperatura sui diversi livelli di carico. Il tavolo utilizza gas refrigerante R290, soluzione a basso impatto ambientale in linea con le più recenti normative in tema di efficienza energetica.

Struttura in acciaio inox AISI 210 e organizzazione interna

Il corpo è realizzato in acciaio inox AISI 210, materiale che garantisce un buon equilibrio tra resistenza meccanica, durata nel tempo e facilità di sanificazione. Il vano refrigerato è dimensionato per contenitori pizza 60x40 e offre una capacità di 580 litri, con dimensioni interne pari a 156,2x63x58,9 cm che consentono di sfruttare al meglio lo spazio per teglie e vassoi. La dotazione di serie prevede 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 1/3

La vetrinetta superiore è refrigerata e predisposta per bacinelle GN 1/3 da 32,5x17,6 cm, ideale per contenere salse, formaggi, verdure e topping per pizza. La capacità dichiarata è di 9 bacinelle GN 1/3, così da offrire un'ampia varietà di ingredienti sempre disponibili sulla stessa postazione. Le bacinelle non sono comprese nella fornitura, lasciando al professionista la libertà di scegliere il set più adatto al proprio menu e alla rotazione delle materie prime.

Consumi energetici, dimensioni e allestimento

Il tavolo PZ3600TN38-FC assorbe 398 W con alimentazione 230V/1/50Hz ed è collaudato a +35 °C e 55% di umidità relativa, valori che attestano l'idoneità all'uso in ambienti di lavoro gravosi. Il volume interno di 580 litri è adatto a pizzerie di medie e grandi dimensioni che necessitano di un'ampia 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; eventuali griglie, coppie guide aggiuntive e kit ruote possono essere aggiunti come optional per personalizzare ulteriormente l'allestimento.

Caratteristiche tecniche tavolo refrigerato/banco pizza PZ3600TN38-FC

- Tavolo refrigerato/banco pizza TN ventilato in acciaio inox AISI 210.
- Per contenitori pizza 60x40.
- Gas refrigerante: R290.
- Sbrinamento elettrico.
- Collaudo: +35 °C / 55% U.R.
- N. 3 porte refrigerate.
- N. 1 cassetto neutro sopra vano tecnico.
- 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.
- 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