

SKU: S903PZ-FC

**Forcar**

## **Banco Pizza refrigerato ForCold Modello G-S903PZ-FC in acciaio inox AISI 201 Statico 3 porte refrigerate**



### **Descrizione**

#### **Banco pizza refrigerato ForCold G-S903PZ-FC in acciaio inox**

Il banco pizza refrigerato ForCold modello G-S903PZ-FC è una soluzione professionale con refrigerazione statica, ideale per la preparazione e la conservazione degli ingredienti in pizzeria. La struttura in acciaio inox AISI 201 offre una buona resistenza meccanica e facilita le operazioni di pulizia quotidiana, risultando adatta a laboratori e cucine con carichi di lavoro intensivi. Il controllo elettronico della temperatura con termostato digitale e l'evaporazione automatica dell'acqua di condensa garantiscono una gestione semplice e affidabile dell'apparecchiatura.

#### **Struttura in acciaio inox AISI 201 e piano pizza**

La realizzazione in acciaio inox AISI 201 assicura un buon equilibrio tra robustezza, igiene e costo, rappresentando una scelta diffusa nel settore delle attrezzature per pizzeria. Il banco offre un'ampia superficie superiore utilizzabile come piano di appoggio per la preparazione delle pizze, con gli ingredienti conservati nei vani refrigerati sottostanti sempre a portata di mano. La dotazione di serie comprende 3 coppie di guide e 3 griglie, utili per organizzare in modo ordinato contenitori, vaschette e impasti.

#### **Refrigerazione statica, temperatura di esercizio e gas R600a**

Il sistema di refrigerazione è di tipo statico, soluzione che garantisce una conservazione delicata degli alimenti, riducendo la disidratazione degli impasti e degli ingredienti più sensibili. Il banco

lavora in un intervallo di temperatura compreso tra +2 e +8 °C, ideale per mantenere in sicurezza impasti, condimenti e prodotti freschi destinati alla linea pizza. Come fluido frigorifero viene utilizzato gas R600a, refrigerante a basso impatto ambientale conforme alle normative vigenti in materia di efficienza energetica e sostenibilità.

## Capacità interna, consumi e classe energetica

Le dimensioni interne pari a 129,3x51,5x50 cm permettono di sfruttare un volume complessivo di 368 litri, sufficiente per le esigenze di molte pizzerie e ristoranti. L'assorbimento elettrico è di 435 W, con alimentazione 230V/50Hz e collaudo in condizioni ambiente di +35 °C e 50% di umidità relativa, dati che confermano la destinazione d'uso professionale del banco. Il prodotto rientra in classe energetica E, caratteristica che riflette il bilanciamento tra prestazioni frigorifere e consumi in modalità di utilizzo continuativo.

## 3 porte refrigerate e dimensioni esterne

La base è composta da 3 porte refrigerate che consentono un accesso rapido e organizzato agli ingredienti conservati, migliorando la produttività durante i picchi di lavoro. Il peso complessivo di 198 kg sottolinea la solidità della struttura e la qualità costruttiva tipica delle attrezzature ForCold. Le dimensioni esterne sono pari a 140 cm di lunghezza, 70 cm di profondità e 102 cm di altezza, misure che permettono un comodo inserimento lungo la linea di preparazione pizza o in laboratorio.

## Caratteristiche tecniche banco pizza ForCold G-S903PZ-FC

- Banco pizza refrigerato statico con struttura in acciaio inox AISI 201.
- Controllo temperatura elettronico con termostato digitale.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Gas refrigerante: R600a.
- Assorbimento: 435 W.
- Alimentazione: 230V/50Hz.
- N. 3 porte refrigerate.
- Dimensioni interne: 1293x515x500 mm.
- Capacità: 368 litri.
- Dotazione di serie: 3 coppie guide e 3 griglie.
- Classe energetica: E.
- Peso: 198 kg.
- Lunghezza: 140 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 102 cm.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	102

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Capacità LT	368
Lunghezza (cm)	140
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-S903PZ-FC