

SKU: S903PZCASFC

Forcar

Tavolo refrigerato/Banco Pizza Statico Modello S903PZCAS-FC + VRX1400380 due porte e cassettiera



Descrizione

Tavolo refrigerato/banco pizza statico S903PZCAS-FC con vetrina VRX1400380

Il tavolo refrigerato/banco pizza statico modello S903PZCAS-FC abbinato alla vetrina VRX1400380 è una soluzione completa per la preparazione e la conservazione degli ingredienti in pizzeria, con 2 porte refrigerate e una cassettiera neutra. La struttura in acciaio inox AISI 210 garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo il banco adatto a cucine professionali con utilizzo intensivo. Il piano di lavoro e la vetrina superiore permettono di avere impasti e condimenti sempre organizzati e a portata di mano lungo la linea pizza.

Struttura, refrigerazione statica e controllo digitale

Il banco è dotato di refrigerazione statica, ideale per una conservazione delicata degli alimenti, riducendo la disidratazione degli impasti e dei prodotti più sensibili. Il controllo della temperatura è elettronico, con termostato digitale, resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminare la condensa e sbrinamento automatico con controllo automatico della temperatura di sbrinamento. L'evaporatore è trattato anticorrosione e l'evaporazione dell'acqua di condensa avviene in modo

automatico, semplificando la manutenzione.

Configurazione con 2 porte e cassetteria per bacinelle 60x40

La configurazione prevede 2 porte refrigerate e 6 cassettei neutri dimensionati per bacinelle 60x40, offrendo un'ampia capacità di stoccaggio a temperatura positiva e neutra nello stesso mobile. Le porte sono dotate di molla di ritorno e guarnizione estraibile senza utensili, facilitando sia l'uso quotidiano sia le operazioni di pulizia e sostituzione. Il fondo con angoli arrotondati, lo schienale in inox e i piedini regolabili in altezza consentono un'installazione pratica anche a ridosso del muro.

Gas R600a, prestazioni e capacità

Come fluido frigorigeno viene utilizzato gas R600a, refrigerante a basso impatto ambientale conforme alle normative vigenti. Il banco è collaudato a +35 °C e 50% di umidità relativa, a conferma della sua idoneità all'utilizzo in ambienti di lavoro gravosi. La capacità interna è pari a 257 litri con temperatura di esercizio compresa tra +2 e +8 °C, dati che lo rendono adatto a pizzerie e laboratori che necessitano di uno spazio freddo compatto con appoggio superiore per vetrina ingredienti.

Dimensioni, dotazioni e allestimento

Le dimensioni interne del vano refrigerato sono 36,5x59,5x45,4 cm, mentre le dimensioni esterne complessive del tavolo con vetrina sono 142 cm di lunghezza, 70 cm di profondità e 143 cm di altezza. Il peso è di 268 kg, indice di una costruzione solida. La dotazione di serie comprende 4 guide per griglie e 2 griglie GN 1/1 (una per porta), mentre le bacinelle GN non sono comprese, permettendo al professionista di scegliere il set più adatto alle proprie esigenze.

Caratteristiche tecniche tavolo refrigerato/banco pizza S903PZCAS-FC + VRX1400380

- Struttura in acciaio inox AISI 210.
- Refrigerazione statica.
- Gruppo frigorifero incorporato estraibile per facile manutenzione.
- Andamento circolare dell'aria fredda per non toccare direttamente il prodotto.
- Controllo temperatura elettronico con termostato digitale.
- Resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione condensa.
- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Evaporatore trattato anticorrosione.
- Porta con molla di ritorno e guarnizione estraibile.
- Fondo con angoli arrotondati.
- Piedini in acciaio inox AISI 210 regolabili in altezza.
- Schienale in acciaio inox, possibilità di appoggio al muro.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.
- Assorbimento: 235 W.
- Alimentazione: 230V/1/50Hz.
- Classe energetica: E.
- Gas refrigerante: R600a.
- N. 2 porte refrigerate.
- N. 6 cassettei neutri per bacinelle 60x40.

- Capacità: 257 litri.
- Dimensioni interne: L36,5 x P59,5 x H45,4 cm.
- Capacità bacinelle vetrina: 4 GN 1/3 + 1 GN 1/2 (bacinelle non comprese).
- Dotazione: 4 guide per griglie, 2 griglie GN 1/1.
- Lunghezza esterna: 142 cm.
- Profondità esterna: 70 cm.
- Altezza esterna: 143 cm.
- Peso: 268 kg.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	143
Capacità LT	257
Lunghezza (cm)	142
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-S903PZCAS-FC