

SKU: PZ1610TN

Ristosubito

Banco pizza refrigerato EKF in acciaio inox AISI 201 Modello PZ1610TN Ventilato 1 porta refrigerata + 1 cassettera neutra



Descrizione

Banco pizza refrigerato EKF PZ1610TN con cassettera neutra

Il banco pizza refrigerato EKF modello PZ1610TN è una soluzione compatta e professionale per la preparazione pizza, dotata di 1 porta refrigerata e 1 cassettera neutra per organizzare ingredienti e utensili di lavoro. La struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 201 garantisce buoni livelli di igiene, resistenza meccanica e facilità di pulizia, rendendo il banco adatto a pizzerie, ristoranti e laboratori con utilizzo quotidiano intenso. La combinazione tra vano refrigerato e cassettera neutra permette di avere in un unico corpo sia lo spazio freddo per alimenti sia un pratico modulo di stoccaggio non climatizzato.

Struttura in acciaio inox AISI 201 e dotazioni

La superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 201 offre un buon compromesso tra robustezza, igiene e costo, risultando ideale negli ambienti professionali sottoposti a lavaggi e sanificazioni frequenti. Il banco è equipaggiato con 1 mensola da 404x630 mm nel vano refrigerato, utile per organizzare contenitori, vaschette e ingredienti. I 4 piedi di appoggio assicurano stabilità e permettono la regolazione in altezza per allineare il banco alle altre attrezzature presenti in laboratorio.

Refrigerazione ventilata, temperatura e gas R600a

Il sistema di refrigerazione è di tipo ventilato e lavora in un intervallo di temperatura compreso tra +2 e +8 °C, ideale per la corretta conservazione di impasti, condimenti e materie prime per pizza. La circolazione forzata dell'aria fredda consente una distribuzione omogenea della temperatura nel vano refrigerato, riducendo le differenze tra i vari ripiani. Come fluido refrigerante viene impiegato gas R600a, soluzione a basso impatto ambientale in linea con le normative più recenti in tema di efficienza energetica.

Isolamento, consumi energetici e capacità

Lo spessore dell'isolamento è pari a 60 mm, caratteristica che contribuisce a mantenere stabile la temperatura interna e a contenere i consumi. Il banco pizza PZ1610TN assorbe 260 W, con alimentazione 50 Hz / 220 V e un consumo di energia pari a 2,8 kWh nelle 24 ore, valori adeguati all'utilizzo continuativo in ambito professionale. La capacità interna dichiarata è di 190 litri, dimensione indicata per attività che richiedono un volume refrigerato compatto affiancato a una cassettera neutra.

Dimensioni esterne e inserimento in laboratorio

Le dimensioni esterne del banco pizza sono pari a 151,5 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 100 cm di altezza, misure che ne facilitano l'inserimento in linea con altre attrezzature di preparazione. Il peso di 272 kg evidenzia una costruzione solida, pensata per resistere nel tempo anche in condizioni di utilizzo intensivo. La configurazione con 1 porta refrigerata e 1 cassettera neutra rende questo modello particolarmente indicato per postazioni di lavoro dove è necessario combinare refrigerazione e stoccaggio a temperatura ambiente nello stesso ingombro.

Caratteristiche tecniche banco pizza EKF PZ1610TN

- Banco pizza refrigerato ventilato con superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 201.
- Configurazione: 1 porta refrigerata + 1 cassettera neutra.
- Dimensioni interne vano refrigerato: L43,9 x P68 x H57 cm.
- Dotazione: 1 mensola 404x630 mm.
- Spessore isolamento: 60 mm.
- Temperatura di esercizio: +2/+8 °C.
- Capacità: 190 litri.
- Gas refrigerante: R600a.
- Frequenza/Voltaggio: 50 Hz / 220 V.
- Assorbimento: 260 W.
- Consumo energetico: 2,8 kWh/24h.
- Classe energetica: C.
- 4 piedi di appoggio.
- Peso: 272 kg.
- Lunghezza: 151,5 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 100 cm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	100
Capacità LT	190
Lunghezza (cm)	151.5
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2/+8
Model Number for EPREL	PZ 1610 TN