

SKU: PZ2600TN

Ristosubito

Banco pizza refrigerato EKF in acciaio inox AISI 201 Modello PZ2600TN Ventilato 2 porte refrigerate



Descrizione

Banco pizza refrigerato EKF PZ2600TN in acciaio inox

Il banco pizza refrigerato EKF modello PZ2600TN è una soluzione compatta e funzionale per la preparazione e la conservazione degli ingredienti in pizzeria. Realizzato in acciaio inox AISI 201, offre una struttura igienica e resistente, adatta all'uso intensivo tipico dei laboratori professionali. La refrigerazione ventilata a temperatura positiva garantisce una conservazione uniforme delle materie prime all'interno della base a 2 porte.

Struttura in acciaio inox AISI 201 e piano di lavoro

La superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 201 assicura facilità di pulizia e buona resistenza alla corrosione, risultando ideale negli ambienti sottoposti a lavaggi frequenti. Il piano di lavoro del banco pizza consente la preparazione diretta di pizze e impasti, con gli ingredienti sempre a portata di mano nei vani refrigerati sottostanti. I 4 piedi garantiscono stabilità alla struttura e permettono la regolazione in altezza per adattarsi al livello del banco esistente.

Refrigerazione ventilata, temperatura e gas R600a

Il banco pizza PZ2600TN lavora in un intervallo di temperatura compreso tra +2 e +8 °C, ideale per la conservazione di impasti, condimenti e ingredienti freschi. Il sistema di refrigerazione ventilata

distribuisce in modo uniforme il freddo all'interno della base, riducendo le differenze di temperatura tra i diversi ripiani. Il gas refrigerante utilizzato è R600a, soluzione a basso impatto ambientale in linea con le normative più recenti nel campo della refrigerazione professionale.

Capacità interna, mensole e isolamento

All'interno del banco pizza sono presenti 2 mensole da 404x630 mm che permettono di organizzare al meglio contenitori, vaschette e ingredienti. Le dimensioni interne di 94,9x68x57 cm offrono una capacità di 390 litri, sufficiente per le esigenze di piccole e medie pizzerie. Lo spessore dell'isolamento è pari a 60 mm, caratteristica che aiuta a mantenere stabile la temperatura riducendo i consumi energetici e migliorando l'efficienza complessiva.

Consumi energetici e dimensioni esterne

Il banco pizza EKF PZ2600TN assorbe 260 W e ha un consumo energetico di 3,2 kWh nelle 24 ore, con una classificazione in classe energetica C. La combinazione tra potenza installata e isolamento lo rende adatto a un utilizzo continuativo in ambiente professionale. Le dimensioni esterne sono pari a 151 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 100 cm di altezza, misure che consentono un facile inserimento lungo la linea di preparazione pizza.

Caratteristiche tecniche banco pizza EKF PZ2600TN

- Banco pizza refrigerato ventilato con superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 201.
- 2 porte refrigerate con vano interno dotato di 2 mensole 404x630 mm.
- Dimensioni interne: L94,9 x P68 x H57 cm.
- Temperatura di esercizio: +2/+8 °C.
- Capacità: 390 litri.
- Spessore isolamento: 60 mm.
- Gas refrigerante: R600a.
- Frequenza/Voltaggio: 50 Hz / 220 V.
- Assorbimento: 260 W.
- Consumo energetico: 3,2 kWh/24h.
- Classe energetica: C.
- Peso: 217 kg.
- Lunghezza: 151 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 100 cm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	100
Capacità LT	390

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	151
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2/+8
Model Number for EPREL	PZ 2600 TN