

SKU: PZ2610TN

Ristosubito

Banco pizza refrigerato EKF in acciaio inox AISI 201 Modello PZ2610TN Ventilato 2 porte refrigerate + 1 cassetteria neutra



Descrizione

Banco pizza refrigerato EKF PZ2610TN con cassetteria neutra

Il banco pizza refrigerato EKF modello PZ2610TN è pensato per la preparazione professionale delle pizze, abbinando un piano di lavoro in acciaio inox a una base refrigerata con 2 porte e una cassetteria neutra. La struttura interna ed esterna è realizzata in acciaio inox AISI 201, materiale che assicura igiene, resistenza meccanica e facilità di pulizia anche in presenza di lavaggi frequenti. La combinazione tra vani refrigerati e cassetteria neutra consente di organizzare ingredienti, impasti e utensili in un unico banco compatto, ottimizzando lo spazio di lavoro.

Struttura in acciaio inox AISI 201 e dotazioni interne

La superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 201 garantisce un buon compromesso tra robustezza e costo, rendendo il banco adatto a pizzerie, ristoranti e laboratori con utilizzo intensivo. Il vano refrigerato è dotato di 2 mensole da 404x630 mm che permettono di organizzare contenitori e vaschette in modo ordinato, facilitando il prelievo degli ingredienti durante il servizio. La presenza di 4 piedi di appoggio assicura stabilità alla struttura e consente una regolazione in altezza per allineare il banco alle altre attrezzature presenti in cucina.

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

ventilazione interna favorisce una distribuzione uniforme del freddo, riducendo le differenze di temperatura tra i vari ripiani e migliorando la qualità di conservazione. Come fluido frigorigeno viene impiegato gas R600a, refrigerante a basso impatto ambientale conforme alle normative vigenti in materia di efficienza energetica.

Capacità interna, isolamento e consumi

Le dimensioni interne del vano refrigerato sono pari a 94,9x68x57 cm, per una capacità complessiva di 390 litri, volume adatto a pizzerie di piccole e medie dimensioni. Lo spessore dell'isolamento è di 60 mm, caratteristica che contribuisce a mantenere stabile la temperatura interna e a contenere i consumi energetici. Il banco pizza PZ2610TN assorbe 260 W, con alimentazione 50Hz/220V e un consumo di energia pari a 3,2 kWh nelle 24 ore, rientrando in classe energetica C.

Dimensioni esterne e inserimento in laboratorio

Le dimensioni esterne del banco pizza sono pari a 202,5 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 100 cm di altezza, misure che permettono un facile inserimento lungo la linea di preparazione pizza o in laboratorio. Il peso di 308 kg evidenzia una costruzione solida e robusta, pensata per resistere nel tempo anche in condizioni di utilizzo intensivo. La presenza di una cassettiera neutra integrata rende questo modello particolarmente indicato per chi desidera concentrare in un solo banco sia la refrigerazione degli ingredienti sia lo stoccaggio di utensili e accessori.

Caratteristiche tecniche banco pizza EKF PZ2610TN

- Banco pizza refrigerato ventilato con superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 201.
- Configurazione: 2 porte refrigerate + 1 cassettiera neutra.
- Dimensioni interne vano refrigerato: L94,9 x P68 x H57 cm.
- Dotazione: 2 mensole 404x630 mm.
- 4 piedi di appoggio.
- Gas refrigerante: R600a.
- Spessore isolamento: 60 mm.
- Temperatura di esercizio: +2/+8 °C.
- Capacità: 390 litri.
- Frequenza/Voltaggio: 50Hz/220V.
- Assorbimento: 260 W.
- Consumo energetico: 3,2 kWh/24h.
- Classe energetica: C.
- Peso: 308 kg.
- Lunghezza: 202,5 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 100 cm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	100
Capacità LT	390
Lunghezza (cm)	202.5
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2/+8
Model Number for EPREL	PZ 2610 TN