

SKU: PZ3600TN

Ristosubito

Banco pizza refrigerato EKF in acciaio inox AISI 201 Modello PZ3600TN Ventilato 3 porte refrigerate



Descrizione

Banco pizza refrigerato EKF PZ3600TN in acciaio inox

Il banco pizza refrigerato EKF modello PZ3600TN è pensato per la preparazione professionale delle pizze, abbinando un ampio piano di lavoro a una base refrigerata a 3 porte. La struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 201 assicura buoni livelli di igiene, resistenza e facilità di pulizia, caratteristiche fondamentali nei laboratori di pizzeria sottoposti a lavaggi frequenti. La configurazione a refrigerazione ventilata mantiene omogenea la temperatura interna, garantendo una conservazione ottimale di impasti, condimenti e ingredienti freschi.

Struttura in acciaio inox AISI 201 e dotazioni

La costruzione in acciaio inox AISI 201 offre un buon compromesso tra robustezza e costo, rendendo il banco adatto a un utilizzo quotidiano intensivo. All'interno sono presenti 2 mensole da 404x630 mm che consentono di organizzare in modo ordinato contenitori, vaschette e altri prodotti destinati alla linea pizza. I 6 piedi di appoggio garantiscono stabilità alla struttura e permettono la regolazione in altezza per allineare il banco alle altre attrezzature presenti in cucina o laboratorio.

Refrigerazione ventilata, temperatura e gas R290

Il sistema di refrigerazione ventilata lavora in un intervallo di temperatura compreso tra +2 e +8 °C, ideale per la corretta conservazione di ingredienti freschi e impasti. 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 R290, refrigerante ecologico conforme alle normative più recenti in tema di efficienza energetica e sostenibilità ambientale.

Capacità interna, isolamento e consumi

Le dimensioni interne di 145,9x68x57 cm offrono una capacità complessiva di 580 litri, volume adatto a pizzerie di medie e grandi dimensioni. Lo spessore dell'isolamento è pari a 60 mm, caratteristica che contribuisce a mantenere stabile la temperatura interna e a contenere i consumi energetici. L'assorbimento elettrico dichiarato è di 380 W, con un consumo di 3,8 kWh nelle 24 ore e classificazione in classe energetica C, valori coerenti con un utilizzo professionale continuativo.

Dimensioni esterne e inserimento in laboratorio

Le dimensioni esterne del banco pizza EKF PZ3600TN sono pari a 202 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 100 cm di altezza, misure che lo rendono adatto all'installazione lungo la linea di preparazione pizza. Il peso di 265 kg testimonia una costruzione solida, pensata per resistere nel tempo anche in contesti di lavoro intensivi. La configurazione con 3 porte refrigerate consente un accesso rapido e organizzato agli ingredienti, migliorando la produttività del personale durante i picchi di servizio.

Caratteristiche tecniche banco pizza EKF PZ3600TN

- Banco pizza refrigerato ventilato con superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 201.
- 3 porte refrigerate.
- Dimensioni interne: L145,9 x P68 x H57 cm.
- Dotazione: 2 mensole 404x630 mm.
- 6 piedi di appoggio.
- Gas refrigerante: R290.
- Spessore isolamento: 60 mm.
- Temperatura di esercizio: +2/+8 °C.
- Capacità: 580 litri.
- Frequenza/Voltaggio: 50 Hz / 220 V.
- Assorbimento: 380 W.
- Consumo energetico: 3,8 kWh/24h.
- Classe energetica: C.
- Peso: 265 kg.
- Lunghezza: 202 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 100 cm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	100
Capacità LT	580
Lunghezza (cm)	202
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2/+8
Model Number for EPREL	PZ 3600 TN