

SKU: PZ02MID80SX

Tecnodom

Banco pizza refrigerato ventilato due porte con motore a sinistra Modello PZ02MID80SX



Descrizione

Banco pizza refrigerato ventilato PZ02MID80SX 2 porte

Il banco pizza refrigerato ventilato modello PZ02MID80SX è progettato per la preparazione professionale della pizza, unendo una solida struttura in acciaio inox a un piano di lavoro in granito con sottopiano isolante. L'interno con angoli arrotondati facilita le operazioni di pulizia e garantisce elevati standard igienici, rendendo il banco ideale per pizzerie, ristoranti e laboratori artigianali. La configurazione con due porte refrigerate e motore posizionato a sinistra consente un'ottima organizzazione degli spazi in cucina, adattandosi facilmente all'impianto esistente.

Struttura inox, isolamento e gestione del freddo

Il banco è realizzato con interno ed esterno in acciaio inox, ad eccezione del fondo esterno in acciaio galvanizzato, soluzione che assicura robustezza e resistenza alla corrosione nel tempo. L'isolamento è in poliuretano iniettato ad alta pressione, privo di gas CFC dannosi per l'ambiente, con spessore 40 mm per una buona tenuta termica e consumi contenuti. Le porte sono dotate di chiusura automatica e guarnizione magnetica, evitando dispersioni di freddo e mantenendo stabile la temperatura di esercizio compresa tra +2 e +8 °C.

Refrigerazione ventilata, sbrinamento automatico e controllo elettronico

La refrigerazione è ventilata, con evaporatore trattato anticorrosione in cataforesi che garantisce durata e affidabilità anche in utilizzi intensivi. Lo sbrinamento e l'evaporazione dell'acqua di condensa sono completamente automatici, riducendo al minimo gli interventi di manutenzione quotidiana da parte dell'operatore. Il pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC

permette di monitorare e regolare con precisione la temperatura interna, assicurando una conservazione ottimale di impasti e ingredienti.

Piano in granito e capacità interna

Il piano di lavoro in granito con alzatine laterali è pensato per la stesura, condimento e preparazione delle pizze, offrendo una superficie robusta, liscia e facile da pulire. All'interno è possibile inserire teglie in acciaio inox di dimensioni 60x40x1,2 cm, così da organizzare in modo efficiente impasti, basi pronte e semilavorati. Il volume interno è di 437 litri, mentre il volume utile è pari a 272 litri, dimensioni che soddisfano le esigenze di locali di piccole e medie dimensioni.

Consumi, dimensioni e dotazione

Il banco pizza PZ02MID80SX assorbe 450 W all'avviamento e 400 W a regime, valori che lo rendono performante e al tempo stesso attento ai consumi energetici. Le dimensioni esterne sono 161 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e un'altezza compresa tra 103 e 110 cm, misure che facilitano l'inserimento in diverse configurazioni di cucina professionale. In dotazione sono incluse 5 coppie di guide in acciaio inox a "L" per porta, utili per l'alloggiamento flessibile di griglie e teglie all'interno della cella refrigerata.

Caratteristiche tecniche banco pizza PZ02MID80SX

- Banco pizza refrigerato ventilato a 2 porte con motore a sinistra.
- Interno ed esterno in acciaio inox, fondo esterno in acciaio galvanizzato.
- Angoli interni arrotondati per una facile pulizia.
- Isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione senza gas CFC.
- Spessore isolamento: 40 mm.
- Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica.
- Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC.
- Evaporatore con trattamento anticorrosivo in cataforesi.
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici.
- Kit di 4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza.
- Piano di lavoro ed alzatine in granito con sottopiano isolante.
- Inseribili teglie in acciaio inox 60x40x1,2 cm.
- Assorbimento all'avviamento: 450 W.
- Assorbimento a regime: 400 W.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.
- Volume interno: 437 litri.
- Volume utile: 272 litri.
- Lunghezza: 161 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 103 / 110 cm.
- Dotazione: 5 coppie di guide in acciaio inox a "L" per porta.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	103/110
Capacità LT	437
Lunghezza (cm)	161
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2/+8
Model Number for EPREL	PZ02MID80SX