

SKU: PZ04MID80SX

Tecnodom

Banco pizza refrigerato ventilato quattro porte con motore a sinistra Modello PZ04MID80SX



Descrizione

Banco pizza refrigerato ventilato PZ04MID80SX 4 porte

Il banco pizza refrigerato ventilato modello PZ04MID80SX è concepito per la preparazione professionale della pizza, offrendo quattro vani refrigerati per una gestione ottimale di impasti e ingredienti. La struttura interna ed esterna è in acciaio inox, ad esclusione del fondo esterno in acciaio galvanizzato, garantendo igiene, robustezza e resistenza alla corrosione nel tempo. Gli angoli interni arrotondati facilitano le operazioni di pulizia, rendendo il banco adatto a pizzerie, ristoranti e laboratori con elevati standard igienici.

Isolamento, motore a sinistra e gestione del freddo

L'isolamento è in poliuretano iniettato ad alta pressione, privo di gas CFC dannosi per l'ambiente, con spessore 40 mm per assicurare una buona tenuta termica e contenere i consumi energetici. Le porte sono dotate di chiusura automatica e guarnizione magnetica, così da ridurre le dispersioni di freddo e mantenere la temperatura di esercizio compresa tra +2 e +8 °C. Il motore è posizionato a sinistra, soluzione che facilita l'inserimento del banco all'interno della linea di produzione in base alla disposizione degli impianti esistenti.

Refrigerazione ventilata, sbrinamento automatico e controllo elettronico

La refrigerazione è di tipo ventilato, con evaporatore trattato anticorrosione in cataforesi per assicurare affidabilità e lunga durata anche in condizioni di lavoro gravose. Lo sbrinamento e l'evaporazione dell'acqua di condensa sono completamente automatici, riducendo al minimo la manutenzione quotidiana da parte dell'operatore. Il pannello di controllo elettronico frontale con

sonda NTC consente di impostare e monitorare con precisione la temperatura interna, preservando al meglio impasti e ingredienti.

Piano in granito, teglie 60x40 e capacità interna

Il piano di lavoro in granito con alzatine e sottopiano isolante offre una superficie robusta, liscia e resistente ai graffi, ideale per stesura, condimento e preparazione delle pizze. All'interno dei vani possono essere inserite teglie in acciaio inox di dimensioni 60x40x1,2 cm, permettendo di organizzare in modo razionale impasti, basi pizza e semilavorati. Il volume interno complessivo è di 883 litri, mentre il volume utile è pari a 544 litri, valori adatti a locali di medie e grandi dimensioni con importanti esigenze di stoccaggio refrigerato.

Consumi, dimensioni e dotazione

Il banco pizza PZ04MID80SX presenta un assorbimento di 450 W all'avviamento e 400 W a regime, garantendo un buon equilibrio tra prestazioni frigorifere e consumi energetici. Le dimensioni esterne sono 271 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e un'altezza variabile tra 103 e 110 cm, facilitando l'inserimento in molteplici configurazioni di cucina professionale. In dotazione sono fornite 5 coppie di guide in acciaio inox a "L" per porta, utili per l'alloggiamento flessibile di griglie e teglie all'interno dei vani refrigerati.

Caratteristiche tecniche banco pizza PZ04MID80SX

- Banco pizza refrigerato ventilato a 4 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: 883 litri.
- Volume utile: 544 litri.
- Lunghezza: 271 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	883
Lunghezza (cm)	271
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2/+8
Model Number for EPREL	PZ04MID80SX