

Cod: 92070020041610

Banco pizza 2 porte 1510x800x1000h mm per pizzeria ristorante tropicalizzato a basso consumo energetico



Descrizione

Il banco pizza 2 porte di ristoattrezzature è la base di lavoro fondamentale per la tua pizzeria. Questa pratica postazione ti permetterà di ottimizzare i tempi delle lavorazioni e di gestire al meglio gli spazi. Realizzato in acciaio inox è dotato di piano di lavoro in granito, ideale per stendere e condire le pizze. Sul banco pizza per ristoranti può essere montata la vetrina refrigerata porta condimenti. In questo modo tutti gli ingredienti saranno sempre a portata di mano. Design e funzionamento Le linee del nostro banco per pizze sono essenziali e pulite. Il design risponde alla massima funzionalità in cucina: nessun angolo sarà irraggiungibile nella pulizia della postazione. Il prodotto ha un angolo arrotondato sul fondo per una facile pulizia ed è dotato di ruote. In questo modo potrà essere spostato per effettuare una pulizia più approfondita. Le 2 porte di cui è dotato sono a chiusura automatica con guarnizioni magnetiche, facili da pulire e sostituire. Grazie a questo design e alla maniglia ergonomica, aprirle e chiuderle sarà facile e sicuro e permetterà di non avere sprechi di energia. Le porte sono provviste di una resistenza per l'eliminazione della condensa che ne assicura buone prestazioni e resistenza nel tempo. La temperatura d'esercizio del nostro banco pizza per pizzeria sfrutta un range da -2° C/ + 8° C e può essere facilmente regolata grazie al controller elettronico Dixell con visualizzazione della temperatura. Non solo,

l'unità di raffreddamento è tropicalizzata ed a basso consumo energetico. In questo modo riuscirà a fornire un ottimo servizio anche quando l'ambiente esterno raggiunge una temperatura di +40°C/42°C con il 65% di umidità relativa. Il banco pizza per pizzeria misura 1510x800x1000h mm per una capacità netta di 390 Lt. Impiega un compressore embraco con gas refrigerante R290 per una refrigerazione ventilata. Il voltaggio massimo è di 230 V con una frequenza di 50 Hz. Banco pizza 2 porte. Pulizia e manutenzione Il Banco pizza 2 porte esegue automaticamente un ciclo di sbrinamento ogni sei ore. Se si vuole scongelare manualmente l'apparecchio bisognerà premere il tasto DEFROST per 5 secondi. Lo sbrinamento durerà un massimo di 30 minuti e l'avvio di uno sbrinamento manuale ripristinerà anche il timer di sbrinamento automatico. Il banco va pulito regolarmente per assicurargli una buona tenuta nel tempo ed il corretto funzionamento ogni giorno. Prima di effettuare la pulizia è necessario spegnere e scollegare l'alimentazione. Non utilizzare detergenti abrasivi per evitare di lasciare residui dannosi e lavare le guarnizioni solo con acqua. Si raccomanda di asciugare sempre dopo la pulizia e di evitare che l'acqua utilizzata per la pulizia scorra attraverso il foro di scarico nella vaschetta di evaporazione. Infine, si consiglia la pulizia periodica del condensatore poiché questo prolungherà la durata dell'apparecchio. Potrà eseguirla un nostro agente o un tecnico qualificato. Perché è il prodotto che fa per te Se hai una pizzeria o un ristorante non puoi non avere un banco pizza professionale. La qualità dei materiali e il design estremamente funzionale sono in grado di sopportare anche intensi carichi di lavoro. L'impiego di una fonte 100% naturale come il gas R290, inoltre, permette di risparmiare in bolletta ma anche di rispettare l'ambiente. Il piano di lavoro è facile da pulire e assorbe poco i liquidi, permettendo una stesura degli impasti perfetta.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1510x800x1000 mm
--------------------	------------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità netta	390 Lt
Compressore	embraco
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Potenza Elettrica	0.215 kW
Refrigerazione	ventilato
Temperatura ambiente massima	43 °C
Temperatura d'esercizio	-2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V