

Cod: 9571

**Banco pizza 1 porta 7 cassetti 1515x800x1000h mm per pizzeria ristorante completo di vetrina portagusti per 6 vaschette GN 1/3 tropicalizzato**



## Descrizione

Il nostro **Banco pizza refrigerato ventilato in acciaio inox** è progettato per agevolare e supportare il lavoro in pizzeria. La sua **struttura robusta** consente di lavorare in sicurezza e **sopporta intensi carichi di lavoro**.

L'acciaio permette una **pulizia immediata ed efficace** assicurando il massimo dell'igiene. Il **tavolo da lavoro è realizzato nell'immaneabile granito** tipico delle pizzerie professionali che assicura il corretto attrito per favorire la lavorazione della pasta. Il **bordo rialzato** aiuta le operazioni di lavoro scongiurando ogni scivolamento. Nella sua progettazione nulla è lasciato al caso ed **ogni dettaglio è studiato per garantire estrema funzionalità**.

## Design e funzionamento

Il **Banco pizza refrigerato ventilato** di Ristoattrezzature si caratterizza per il **design essenziale e per le linee pulite**. Tutto è pensato per rendere agevole la lavorazione della pizza e facilitare

l'organizzazione in cucina e la manutenzione del banco stesso. Il banco si compone di:

- **1 piano di lavoro in granito**
- **1 porta**
- **7 cassetti dimensioni 1515x800x1000h mm**
- **1 vetrina portagusti statica per 6 vaschette GN 1/3 con temperatura +2 +8 °C.**

La porta è provvista di una resistenza per l'eliminazione della condensa e di una **guarnizione magnetica**. Quest'ultima è facilmente estraibile e consente di pulirla e di sostituirla con estrema praticità. La **vetrina in acciaio inox ha temperatura positiva (+ 2° C/ + 8° C) e una dimensione esterna 1500x395x435h mm.**

Costituita da un **vetro di protezione a refrigerazione statica**, la vetrina **mantiene efficacemente la temperatura ideale** per gli ingredienti necessari alla preparazione delle pizze. Quest'ultima **può ospitare sino a 6 vaschette GN1/3** porta alimenti, le quali possono essere dotate di coperchi. Entrambi gli elementi non sono inclusi e sono disponibili all'acquisto come optional.

## **Banco pizzeria refrigerato, la temperatura**

Il gruppo refrigerante del nostro **Banco pizza refrigerato ventilato in acciaio inox è tropicalizzato**. Questa caratteristica consente l'impiego dello strumento anche in un ambiente esterno con una temperatura fino a +40°C/42°C e 65% di umidità relativa. Questo aspetto è fondamentale se si considera l'elevata temperatura che un forno per pizze può generare nelle sue vicinanze.

La **temperatura d'esercizio del banco pizza sfrutta un range da -2° C/ + 8° C** ma può essere facilmente regolata attraverso un **controller elettronico Dixell**. L'azienda, leader mondiale nella regolazione elettronica e nel controllo della refrigerazione, firma un dispositivo che permette la **visualizzazione costante della temperatura che può essere facilmente letta sul termostato**. La parete frontale del **Banco pizza refrigerato ventilato in acciaio inox** dispone, infatti, di un utilissimo termostato digitale sempre in vista.

## **Pulizia e manutenzione del Banco pizza refrigerante**

Il nostro banco pizza per pizzerie e ristoranti ha un **angolo arrotondato sul fondo che facilita le operazioni di pulizia** è dotato di **ruote e porte a chiusura automatica**. La progettazione attenta di questi aspetti permette una manutenzione più semplice e facilita le operazioni di igienizzazione. Le **guarnizioni magnetiche** sono, infatti, facili da pulire e sostituire, il design nel complesso non prevede angoli o fughe di difficile raggiungimento.

## **Perché è il prodotto che fa per te**

**Pratico, funzionale, dalle linee decise ed essenziali**, il **banco pizza refrigerato ventilato in acciaio inox** di ristoattrezzature è uno strumento professionale che **semplifica le preparazioni dell'area pizzeria** ed agevola il lavoro del pizzaiolo mettendo a sua disposizione una postazione completa.

Sceglilo anche per le sue **prestazioni energetiche**: il sistema di refrigerazione con **gas R600a è completamente ecologico** e vanta **bassi consumi energetici** e potenza di carico.

## In basso la scheda tecnica di ogni prodotto del Kit:

SKU: 92070010051694

**Banco pizza 1 porta 7 cassette 1515x800x1000h mm per pizzeria ristorante tropicalizzato a basso consumo energetico**

### Dimensioni

Dimensioni esterne	1515x800x1000 mm
--------------------	------------------

### Scheda tecnica

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

SKU: 95591333006001

**Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/3 1500x395x435h mm +2 +8 °C con motore a destra a basso consumo energetico**

### Dimensioni

Dimensioni esterne	1500x395x435 mm
--------------------	-----------------

### Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	6 GN 1/3
Compressore	embraco, zanussi
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Refrigerazione	statico
Temperatura ambiente massima	32 °C

Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V