

Cod: 9570

**Banco pizza 1 porta 7 cassetti 1515x800x1000h mm per pizzeria ristorante completo di vetrina portagusti 7 vaschette GN 1/4 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'immane 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 7 vaschette GN 1/4 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 7 vaschette GN1/4 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
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: 88260237006001

**Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/4 1500x335x435h mm +2 +8 °C con motore a destra a basso consumo energetico**

### Dimensioni

Dimensioni esterne	1500x335x435 mm
--------------------	-----------------

### Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	7 GN 1/4
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Refrigerazione	statico
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Termostato	dixell
Voltaggio	230 V