

Cod: 9574

Banco pizza 2 porte 7 cassetti 2025x800x1000 h mm per pizzeria ristorante completo di vetrina portagusti 9 vaschette GN 1/3 tropicalizzato



Descrizione

Cerchi un banco pizza professionale e performante? Il nostro **banco pizza refrigerato ventilato inox con 2 porte e 7 cassetti** è la soluzione ideale. Perfetto per **pizzerie e ristoranti** questo piano da lavoro polifunzionale è ricco di vani ed offre un'ottima soluzione salva spazio e salva tempo. Tutti gli ingredienti diventano, infatti, facilmente raggiungibili ottimizzando i tempi delle preparazioni.

Rendi professionale il tuo locale creando una **postazione di lavoro completa costituita da banco di lavoro e vetrina refrigerata**.

Design e funzionamento

Il nostro **banco pizza refrigerato ventilato inox con 2 porte e 7 cassetti** misura **2025x800x1000 h mm** e si combina con una **vetrina porta gusti per pizzeria e ristorante**. Questa ultima è a **refrigerazione statica** e può contenere **9 vaschette GN 1/3** con temperatura

+2 +8 °C grazie alle sue importanti **misure: 2000x335x435 mm**. Le vaschette e i coperchi sono disponibili come optional.

La temperatura d'esercizio del banco di lavoro sfrutta **un range da + 2° C/ + 10° C** e può essere facilmente regolata grazie a un **controller elettronico Dixell** con visualizzazione della temperatura. Si tratta di una tecnologia leader nel settore che consente di monitorare costantemente la gradazione, permettendoti di assicurare sempre una corretta conservazione dei cibi.

Non solo, il gruppo refrigerante del **banco pizza refrigerato è tropicalizzato**, può quindi lavorare in maniera performante anche in un ambiente esterno le cui temperature superano i 40°C/42°C con il 65% di umidità relativa. Il banco è dotato di **2 porte provviste di una resistenza per l'eliminazione della condensa**, queste sono fornite di una **guarnizione magnetica** facilmente estraibile. Potrai cambiarla, ripararla o pulirla. Questo sistema di chiusura, inoltre, ti consentirà di conservare correttamente i cibi senza dispersione di energia.

Banco pizza refrigerato ventilato, pulizia e manutenzione

Il **banco pizza refrigerato per ristorazione** è dotato di un **angolo arrotondato** sul fondo che ne facilita la pulizia. Anche le **ruote in dotazione** consentono di gestire meglio le operazioni di igienizzazione, agevolando lo spostamento del banco dalla sua allocazione.

Per la **pulizia del banco** è bene seguire le indicazioni fornite nel **manuale di istruzioni**:

- Spegnere e scollegare dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire l'interno dell'apparecchio il più spesso possibile.
- Non utilizzare detergenti abrasivi che possono lasciare residui
- Pulire la guarnizione della porta solo con acqua.
- Asciugare sempre dopo la pulizia.

È, inoltre, obbligatoria la **pulizia periodica del condensatore** da parte di un nostro agente o tecnico qualificato.

Perché è il prodotto che fa per te

Acquista il **Banco pizza 2 porte 7 cassette** se hai bisogno di realizzare una **postazione di lavoro funzionale ed estremamente razionalizzata negli spazi**.

La **robustezza della costruzione e i materiali di qualità** di cui si compone assicurano **elevate prestazioni, affidabilità e sicurezza**.

Ottima la **durata nel tempo** e la resistenza agli intensi carichi di lavoro tipici delle pizzerie, alta la capacità, ben **580 litri!**

Il **motore** del banco pizzeria è tropicalizzato ed è **a basso consumo energetico** con frequenza 50 Hz per un voltaggio 230 V. Il gas refrigerante impiegato è il **R290 una fonte 100% ecologica** dalle ottime prestazioni energetiche che assicura eco sostenibilità e consumi ridotti. Stessa cosa vale per la **vetrina refrigerata porta condimenti** con gas refrigerante **R600A**.

In basso la scheda tecnica di ogni prodotto del Kit:

SKU: 92070020051660

Banco pizza 2 porte 7 cassettei 2025x800x1000 h mm per pizzeria ristorante tropicalizzato a basso consumo energetico

Dimensioni

Dimensioni esterne	2025x800x1000 mm
--------------------	------------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	580 Lt
Classe energetica	C
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

SKU: 95591336006001

Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/3 2000x395x435h mm +2 +8 °C con motore a destra a basso consumo energetico

Dimensioni

Dimensioni esterne	2000x395x435 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	9 GN 1/3
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Refrigerazione	statico
Temperatura ambiente massima	32 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C

Termostato	dixell
Voltaggio	230 V