

Cod: 11824

Banco pizza 1 porta 7 cassetti 1515x800x1000h mm per pizzeria ristorante tropicalizzato a basso consumo energetico nuovo danni da trasporto



Descrizione

Il banco pizza è il cuore della pizzeria, viene utilizzato quotidianamente ed offre un supporto fondamentale al pizzaiolo. Il piano è destinato alla stesura ed alla preparazione delle pizze proprio per questo è realizzato in granito: un materiale che assorbe pochi liquidi, si sporca poco ed è molto resistente.

Questo banco per pizzeria dispone anche di 1 porta e 7 cassetti per una organizzazione degli spazi davvero perfetta. Insieme alla vetrina portagusti il banco costituisce una postazione completa, accessibile e facile da usare. Ideale per sostenere i ritmi serrati di una pizzeria.

Design e funzionamento

Il banco pizza per ristorante misura 1515x800x1000h mm ed è realizzato in acciaio inox con angolo arrotondato sul fondo per una facile pulizia.

L'acciaio dona professionalità e stile al banco che è semplice da pulire e dotato di ruote. La porta è a chiusura automatica con maniglia ergonomica per una chiusura ed un'apertura facilitate. In

questo modo i cibi resteranno sempre freschi senza spreco di energia. È, inoltre, provvista di una resistenza per l'eliminazione della condensa e di guarnizione magnetica estraibile per la pulizia e la sostituzione.

Il gruppo refrigerante è tropicalizzato, è in grado cioè di lavorare anche in condizioni esterne eccessivamente calde. Il banco per pizza professionale di Ristoattrezzature può sopportare fino a +40°C/42°C e fino al 65% di umidità relativa.

La sua temperatura d'esercizio sfrutta un range da -2° C/ + 8° C e può essere regolata in maniera facile e veloce grazie al controller elettronico Dixell. Potrai sempre monitorarla attraverso il termostato digitale posto sulla parete frontale del banco.

Il banco pizza è alimentato elettricamente ed ha una capacità netta di 390 Lt. Dotato di compressore embraco, impiega per la sua refrigerazione il gas naturale R290.

La refrigerazione è ventilata per una migliore conservazione dei cibi, in particolare quelli che contengono molta acqua, come le verdure. La frequenza del motore è di 50 Hz per un voltaggio di 230 V.

Banco pizza per ristorazione. Manutenzione e pulizia

Il banco pizza è dotato di sbrinamento automatico ogni 6 ore. Lo sbrinamento può essere, però, anche avviato manualmente.

Per scongelarlo sarà necessario tenere premuto il tasto DEFROST per 5 secondi. Lo sbrinamento durerà un massimo di 30 minuti e ripristinerà anche il timer di quello automatico. Per mantenere sempre efficiente il tuo banco pizza sarà necessario effettuare una pulizia periodica accurata. Per farlo, dovrai spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione e non utilizzare detergenti abrasivi. La guarnizione della porta, ad esempio, va lavata solo con acqua.

Asciugare sempre dopo la pulizia evitando che l'acqua scorra attraverso il foro di scarico nella vaschetta di evaporazione.

Infine, per la pulizia periodica del condensatore, è bene rivolgersi ad uno dei nostri agenti o ad un tecnico qualificato. Questa operazione può prolungare la durata dell'apparecchio.

Perché è il prodotto che fa per te

Funzionale e a basso consumo, questo banco di lavoro per pizzeria permette di ottimizzare spazi e tempi in una cucina professionale, dove i ritmi sono sempre elevati.

Potrai utilizzare la cassettera non refrigerata a lato del banco pizza per riporre i panetti di impasto durante la loro seconda lievitazione. La porta con griglia ti consente di mantenere in fresco i tuoi ingredienti mentre il banco è resistente e facile da pulire.

Non solo, il motore a basso consumo ti consentirà di lavorare a lungo rispettando l'ambiente e risparmiando in bolletta, grazie al gas naturale R290.

Personalizzalo come vuoi con gli optional che trovi sul nostro sito.

NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovute al trasporto.

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
Voltaggio	230 V