



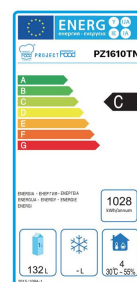
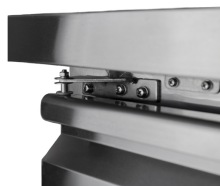
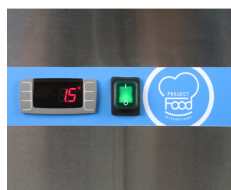
PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

BANCO PIZZERIA REFRIGERATO CON N° 1 PORTA EN 60X40 + 7 CASSETTI E VETRINETTA PORTAGUSTI PER 7 BACINELLE GN 1/4

COD: PZ16153TN



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

BANCO PIZZERIA REFRIGERATO CON N° 1 PORTA EN 60X40 + 7 CASSETTI E VETRINETTA PORTAGUSTI PER 7 BACINELLE GN 1/4

Il banco pizzeria ha una struttura interna ed esterna in **acciaio inox**, materiale che offre igiene, praticità e robustezza

I **piedini regolabili** sono in acciaio inox e l'altezza minima del piano è di 86 cm e l'altezza massima del piano è di 88 cm (escursione piedino 2 cm)

Il banco ha un ripiano in **granito con alzatina da 15 cm**

La **refrigerazione del banco** è **ventilata** e ciò significa che il freddo viene prodotto da un **evaporatore** ad alette **trattato con materiali anticorrosivi** posto all'esterno della camera.

La temperatura del banco è positiva ha un range tra **-2°C e + 8°C**, può essere costantemente regolata e controllata grazie ad un **termostato digitale**

Il banco è dotato di **1 porta** con una **guarnizione** magnetica **facilmente estraibile e di una cassetteria con 7 cassette** non refrigerati per contenere cassette 60x40

Il frigo è dotato di **sbrinamento automatico** con **evaporazione automatica** dell'acqua di condensa

Il banco pizza lavora con una resa del 100% fino ad una temperatura massima, dell'ambiente in cui è posto, di +35°C con un'umidità relativa del 50%.

La **vetrinetta porta ingredienti** posta sopra al banco pizzeria ha una **struttura in acciaio inox**

La **refrigerazione è statica** con temperatura di lavoro da **- 2°C a + 8°C**

La **vetrina ingredienti è predisposta per 7 bacinelle 1/4**, le bacinelle non sono incluse nel prezzo

Il bancone pizza e la vetrina hanno come **gas refrigerante R600a**

DOTAZIONE DI SERIE:

- n.7 copie guida per porta
- piedini regolabili
- vetrina porta ingredienti



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 3

DATI TECNICI

Peso	315 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L1510xP800xH1050 mm
Dimensioni Interne LxPxH (mm)	L542xP630xH589 mm
Dimensione Vetrina Porta Gusti LxPxH	L1500xP335xH435 mm
Capacità Bacinelle Vetrina Porta Gusti	7 Bacinelle GN 1/4
Temperatura	-2°C a +8°C
Capacità Frigo (lt)	210 Lt
Tipologia Porta	Porta Battente
Numero Porte	Con 1 Porta
Numero Cassetti	7 Cassetti
Resistenza Porta	Si
Guarnizione	Guarnizione ad Incastro
Spessore Isolamento	60 mm – 40 mm
Alimentazione	230/1N/50 Monofase
Potenza Assorbita (watt)	275 watt + 150 watt
Controllo Temperatura	Digitale
Tipologia Refrigerazione	Ventilata
Unità Refrigerante	Tropicalizzata
Gas Refrigerante	R290
Sbrinamento	Automatico
Evaporazione Acqua di Condensa	Automatica
Temperatura (+/-)	Positivo
Struttura esterna Frigo	Acciaio Inox



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 4

Struttura Interna	Acciaio Inox
Dotazioni di Serie	n.7 guide per porta
Profondità Banco Pizza	80 cm
Cassettiera	Si
Vetrina Porta Gusti	Con Vetrina Porta Gusti