



**PROJECT Food**®

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

**BANCO PIZZERIA REFRIGERATO CON N° 2 PORTE EN 60X40 + 7 CASSETTI E VETRINETTA PORTAGUSTI PER 9 BACINELLE GN 1/3**

**COD:** PZ26138TN



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### **BANCO PIZZERIA REFRIGERATO CON N° 2 PORTE EN 60X40 + 7 CASSETTI E VETRINETTA PORTAGUSTI PER 9 BACINELLE GN 1/3**

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

I **pedini 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 **2 porte** con una **guarnizione** magnetica **facilmente estraibile e di una cassettera 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 9 bacinelle 1/3**, 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
- pedini regolabili
- vetrina porta ingredienti

## DATI TECNICI

<b>Peso</b>	380 kg
<b>Dimensioni Esterne LxPxH (mm)</b>	L2025xP800xH1050 mm
<b>Dimensioni Interne LxPxH (mm)</b>	L1052xP630xH589 mm
<b>Dimensione Vetrina Porta Gusti LxPxH</b>	L2000xP395xH435 mm
<b>Capacità Bacinelle Vetrina Porta Gusti</b>	9 Bacinelle GN 1/3
<b>Temperatura</b>	-2°C a +8°C
<b>Capacità Frigo (lt)</b>	390 Lt
<b>Tipologia Porta</b>	Porta Battente
<b>Numero Porte</b>	Con 2 Porte
<b>Numero Cassetti</b>	7 Cassetti
<b>Resistenza Porta</b>	Si
<b>Guarnizione</b>	Guarnizione ad Incastro
<b>Spessore Isolamento</b>	60 mm – 40 mm
<b>Alimentazione</b>	230/1N/50
<b>Potenza Assorbita (watt)</b>	275 watt + 150 watt
<b>Controllo Temperatura</b>	Digitale
<b>Tipologia Refrigerazione</b>	Ventilata
<b>Unità Refrigerante</b>	Tropicalizzata
<b>Gas Refrigerante</b>	R600a
<b>Sbrinamento</b>	Automatico
<b>Evaporazione Acqua di Condensa</b>	Automatica
<b>Temperatura (+/-)</b>	Positivo
<b>Struttura esterna Frigo</b>	Acciaio Inox



**PROJECT Food**®

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

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