



**Banco de pizza refrigerado con encimera de granito, 1 puerta, 7 cajones y vitrina con 5 cubetas GN1/3 + 1 cubeta GN1/2**

**MODELO: G-PZ1610TN-FC+PA15038**

**Dimensiones externas**

L 1510 x P 800 x H 1000 mm

**1.665,00 € + IVA**



 **En stock**

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>Dimensiones externas</b>                          | L 1510 mm x P 800 mm x H 1000 mm |
| <b>Dimensiones internas</b>                          | L 540 mm x P 630 mm x H 580 mm   |
| <b>Profundidad de la mesa refrigerada para pizza</b> | 800 mm                           |
| <b>Dimensiones de la vitrina</b>                     | L 1500 mm x P 395 mm x A 455 mm  |
| <b>Potencia</b>                                      | 300 W                            |
| <b>Peso neto</b>                                     | 304 Kg                           |
| <b>Tensión</b>                                       | Monofásica - 230 V               |
| <b>Temperatura</b>                                   | -2°C/+8°C                        |
| <b>Capacidad</b>                                     | 221 LT                           |
| <b>Gas refrigerante</b>                              | R600a                            |
| <b>Espesor del aislamiento</b>                       | 60 mm                            |
| <b>Número de puertas</b>                             | 1                                |
| <b>Cantidad de cajones</b>                           | 7                                |
| <b>Clase de eficiencia energética</b>                | C                                |

|                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| <b>Cantidad de gas</b>         | 120 gr                          |
| <b>Temperatura ( +/- )</b>     | Positiva                        |
| <b>Disponibilidad</b>          | En Stock                        |
| <b>Equipamiento de serie</b>   | 1 rejilla 600 x 400 mm, 2 guías |
| <b>Estructura externa</b>      | De acero ino x idable           |
| <b>Refrigeración</b>           | Ventilada                       |
| <b>Estructura interna</b>      | De acero ino x idable           |
| <b>Desescarche</b>             | Automático                      |
| <b>Cajonera</b>                | Con cajonera                    |
| <b>Encimera de trabajo</b>     | De granito                      |
| <b>Unidad de refrigeración</b> | No tropicalizada                |
| <b>Vitrina</b>                 | Con vitrina                     |
| <b>Carrocería</b>              | Acero ino x idable              |

## Descripción

---

**Banco de pizza refrigerado con encimera de granito, 1 puerta, 7 cajones y vitrina con 5 cubetas GN1/3 + 1 cubeta GN1/2.**

El **Banco de Pizza Refrigerado Ventilado** es la solución profesional ideal para pizzerías, restaurantes y talleres que necesitan un banco de pizza refrigerado fiable, espacioso y diseñado para garantizar la máxima frescura de los ingredientes. Gracias a la **refrigeración ventilada con circulación de aire**, el frío se distribuye de manera uniforme sin impactar directamente sobre el producto, evitando la deshidratación y manteniendo intactas las propiedades de las masas, lácteos y condimentos.

Fabricado íntegramente en **acero inoxidable** con respaldo apto para apoyo contra la pared, este banco de pizza profesional asegura elevados estándares de higiene, resistencia y facilidad de limpieza. El fondo interior presenta esquinas redondeadas para mejorar la higiene del producto. El grupo refrigerante incorporado y extraíble permite intervenciones de mantenimiento rápidas y sencillas, mientras que el control electrónico con termostato digital garantiza precisión en la gestión de la temperatura (**-2°C / +8°C**). Sistema automático de descongelación y evaporación de la condensación para reducir intervenciones manuales. Una solución completa y eficaz para quienes desean optimizar espacio, organización y productividad en su taller.

### Características técnicas:

- Refrigeración: Ventilada con circulación circular del aire
- Control de temperatura: Electrónico con termostato digital
- Descongelación: Automática con resistencia eléctrica
- Evaporación de agua de condensación: Automática
- Evaporador: Tratado anticorrosión
- Sistema anticondensación: Resistencia eléctrica en el marco de la puerta
- Configuración: 1 puerta abatible con muelle de retorno + cajonera con 7 cajones
- Junta de la puerta: Extraíble sin herramientas
- Equipamiento: 7 pares de guías
- Patas: Regulables en altura

Completa la estación la vitrina refrigerada para cubetas de 1500 mm, ideal para la conservación y gestión ordenada de los ingredientes para el relleno. La estructura completamente en acero inoxidable, junto con los vidrios de protección, garantiza higiene, resistencia y máxima visibilidad de los alimentos durante la preparación.

La vitrina funciona a temperatura positiva +2°C/+10°C, con refrigeración estática con gas R290 y está equipada con termómetro digital para un control sencillo e inmediato. Está diseñada para contener 5 cubetas GN1/3 + 1 cubeta GN1/2 (acero inoxidable o policarbonato), ofreciendo una organización eficiente de la línea de ingredientes.

?? Para ofrecer siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto podría diferir ligeramente de lo mostrado en la foto.