



## Banco de pizza refrigerado ventilado con encimera de granito, 1 puerta, 7 cajones y vitrina con 7 cubetas GN1/4

**MODELO: G-PZ1610TN-FC+PA15033**

### Dimensiones externas

L 1510 x P 800 x H 1000 mm

**1.654,00 € + 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 335 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 ventilado con encimera de granito, 1 puerta, 7 cajones y vitrina con 7 cubetas GN1/4.**

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

Fabricado completamente en **acero inoxidable** con respaldo apto para colocación contra la pared, este banco profesional asegura altos 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 eficiente para optimizar espacio, organización y productividad en el laboratorio.

#### **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
- Dotación: 7 pares de guías para cajones
- Patas: regulables en altura

#### **Vitrina refrigerada superior:**

Completa la estación la vitrina refrigerada de 1500 mm para cubetas, ideal para conservar y gestionar de forma ordenada los ingredientes para el relleno. La estructura totalmente en acero inoxidable, combinada con cristales de protección, garantiza higiene, resistencia y máxima visibilidad de los alimentos durante la preparación.

La vitrina funciona en temperatura positiva +2°C/+10°C, con refrigeración estática por gas R290 y está equipada con termómetro digital para un control simple e inmediato. Está diseñada para contener 7 cubetas GN1/4 (acero inoxidable o policarbonato), ofreciendo una organización eficiente de la línea de ingredientes.

?? Para ofrecer siempre lo mejor, actualizamos nuestros productos constantemente: el aspecto puede diferir ligeramente de la imagen mostrada.