

BANQUE RÉFRIGÉRÉE COMPLÈTE À PIZZA

Table réfrigérée pour pizzeria, réalisée avec une structure monocoque interne et externe en acier inoxydable AISI 304. Évaporateur ventilé. Dégivrage automatique à air, évaporation automatique de la condensas. Thermomètre-thermostat numérique. Modèle avec 1 compartiment-porte réfrigéré et élément neutre avec tiroirs. Plan de travail en granit avec vitrine réfrigérée.



Classe climatique réserve	T (+43°C)	Classe climatique vitrine	N (+32°C)
N° portes	1	N° tiroirs	7
Puissance frigorif. Vitrine, W	290	Puissance frigorifique -10°C W	465
Réfrigérant/GWP	R290/3	Température réserve	+2/+10°C
Température vitrine	+2/+10°C		

Caractéristiques fonctionnelles

- Modèle avec 1 compartiment-porte réfrigéré et élément neutre avec tiroirs.
- Gestion des commandes par thermostat - thermomètre électronique avec interrupteur marche/arrêt.
- Dégivrage automatique à air.
- Évaporation automatique des condensas.
- Niveau sonore < 70 dBA.
- Les éléments fonctionnels bénéficient d'une protection IP24.
- Pour compartiment: système de réfrigération ventilé obtenu à travers un évaporateur à ailettes peint, avec protection et ventilateur électrique. Système de circulation d'air "U" dans le compartiment moteur avec prise d'air frontale dans la pièce et expulsion frontale de l'air chaud. La valeur d'humidité élevée, dans la mesure de 90%, garantit une conservation idéale des "boulettes de pizza".
- Pour la vitrine supérieure: réfrigération statique, avec évaporateur injecté au bas et sur les murs, avec circulation d'air dans le compartiment moteur avec entrée avant et sortie arrière et latérale.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en granit ROSA BETA, épaisseur 30 mm, dossier périmétrique sur trois côtés.
- Vitrine réfrigérée en acier inoxydable AISI 304, isolée, avec verres verticales et latérales; verre trempé supérieur. Tableau de commande avec thermomètre-thermostat numérique et interrupteur marche / arrêt. A compléter avec bacs.
- Profondeur de la vitrine réfrigérée: 370 mm. Pour G.N. 1/1, hauteur maximale 150 mm et sous-multiples relatifs.
- Structure monobloc en acier inoxydable AISI 304 à angles intérieurs arrondis, système d'isolation en mousse de polyuréthane ne contenant pas de CFC. Porte, côtés et tableau de bord en finition satinée. Finition Scotchbrite. Finition intérieure brillante. Épaisseur d'isolation variable: de 60 à 40 mm.
- Groupe moteur extractible, monté sur guides pour faciliter les opérations de maintenance et de nettoyage du condenseur. Système de circulation de l'air en "U" garantissant une grande fiabilité du groupe moteur.
- Gas réfrigérant du compartiment: R290.
- Fluide réfrigérant de la vitrine réfrigérée: R290.
- Porte à fermeture automatique pour les ouvertures inférieures à 90°. Poignée en acier inoxydable intégrée, facile à saisir. Joint magnétique facilement démontable. Profondeur avec porte ouverte: 118 cm
- Compartiment réfrigéré utile pour contenir des bacs Euronorm de 60x40 cm; crémaillères en acier inoxydable AISI 304 pour supporter les grilles / bacs, faciles à enlever.
- Trou de drainage sur le fond pour faciliter les opérations de nettoyage.
- Évaporateur avec traitement anticorrosion.
- Pieds en acier inox, réglables en hauteur.

Équipement de série

- Chaque compartiment / porte fourni avec : 1 paire de glissières en acier inoxydable pour soutenir les grilles / bassins.

BZ167A



- Chaque élément avec tiroirs fourni avec : 7 bacs en plastique de 60x40 cm.
- Vitrine réfrigérée fournie avec : 2 traverses.

Options et Accessoires

- Pour le compartiment réfrigéré: rails pour conteneurs 60x40 cm, conteneurs 60x40 cm, roues.

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50Hz	Poids net	290 kg
Poids brut	330 kg	Puissance électrique	0,44 kW
Dimensions	160x80x147 cm	Emballage	162x92x168 cm

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS
BANQUE RÉFRIGÉRÉE COMPLÈTE À PIZZA