

# universal

## Banchi preparazione pizza



La gamma di banchi componibili per pizzeria UNIVERSAL è stata studiata per soddisfare tutte le esigenze del pizzaiolo, con efficienza e qualità ineguagliabili. La costruzione è interamente in acciaio inox, con fondo cella ad angoli arrotondati che permettono una facile pulizia ed il massimo dell'igiene. Le basi refrigerate sono adatte all'inserimento di cassette e griglie da cm 60x40 e sono dotate di sistema di refrigerazione statico/aspirato "HSS", un sistema brevettato che garantisce una perfetta uniformità di temperatura in cella, un buon livello di umidità relativa oltre ad una riduzione dei consumi. Piani di lavoro in granito sardo, con profondità cm 82 dotati di alzatine posteriori H 16 cm per il sostegno della vetrina refrigerata portaingredienti con mensola in vetro diritto (bacinelle GN escluse). Le cassetiere neutre sono dotate di cassette portapizze in plastica di serie. In dotazione: 2 coppie guide e 1 griglia per porta.

### DATI TECNICI:



#### PC/150C

Corpo mobile  
 Dimensioni esterne (WxDxH)  
 Capacità  
 Posizione vano tecnico  
 Porte  
 Cassetto neutro sopra il motore  
 Cassetiera neutra 5+1 cassette  
 Evaporatori  
 Dotazioni (griglie 600x400)  
 Dotazioni (cassette in plastica 600x400)  
 Controllo elettronico  
 Temperatura  
 Tipo di sbrinamento  
 Evaporazione acqua di condensa  
 Potenza max assorbita \*  
 Potenza refrigerante \*  
 Gas  
 Tensione alimentazione  
 Classe climatica

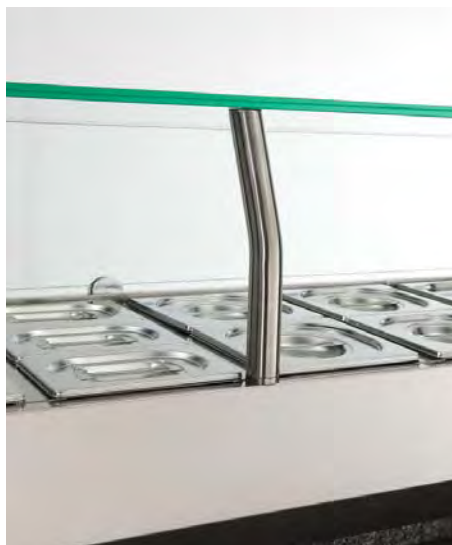
mm	710
mm	1500x820x1500
lt	175
	dx
nr	1
nr	-
nr	1
nr	1
nr	1
nr	7
°C	digitale da retropannello (tavolo) +2/+8 (tavolo) • +2/+8 (vetrina portaingredienti) automatico con resistenze elettriche (tavolo) automatica (tavolo)
W	312 (tavolo) • 155 (vetrina portaingredienti)
W	405 (tavolo) • 145 (vetrina portaingredienti)
	R290
	1x230V/50Hz
	5



Sistema di refrigerazione HSS "Statico /Aspirato":

- una perfetta uniformità di temperatura in cella
- un buon livello di umidità relativa
- riduzione dei consumi

\*Evap. -10°C cond. +45°C



Dettagli vetrinetta portaingredienti (bacinelle GN escluse)

## ACCESSORI E MAGGIORAZIONI A RICHIESTA:



Coppia guide



Griglia rilsan 600x400



Cassetta in plastica cm 60x40x7h

Coperchio cassetta in plastica cm 60x40



Ruota pivottante Ø 125 mm

Ruota autobloccante Ø 125 mm



Versione predisposta con impianto a valvola (detrazione)



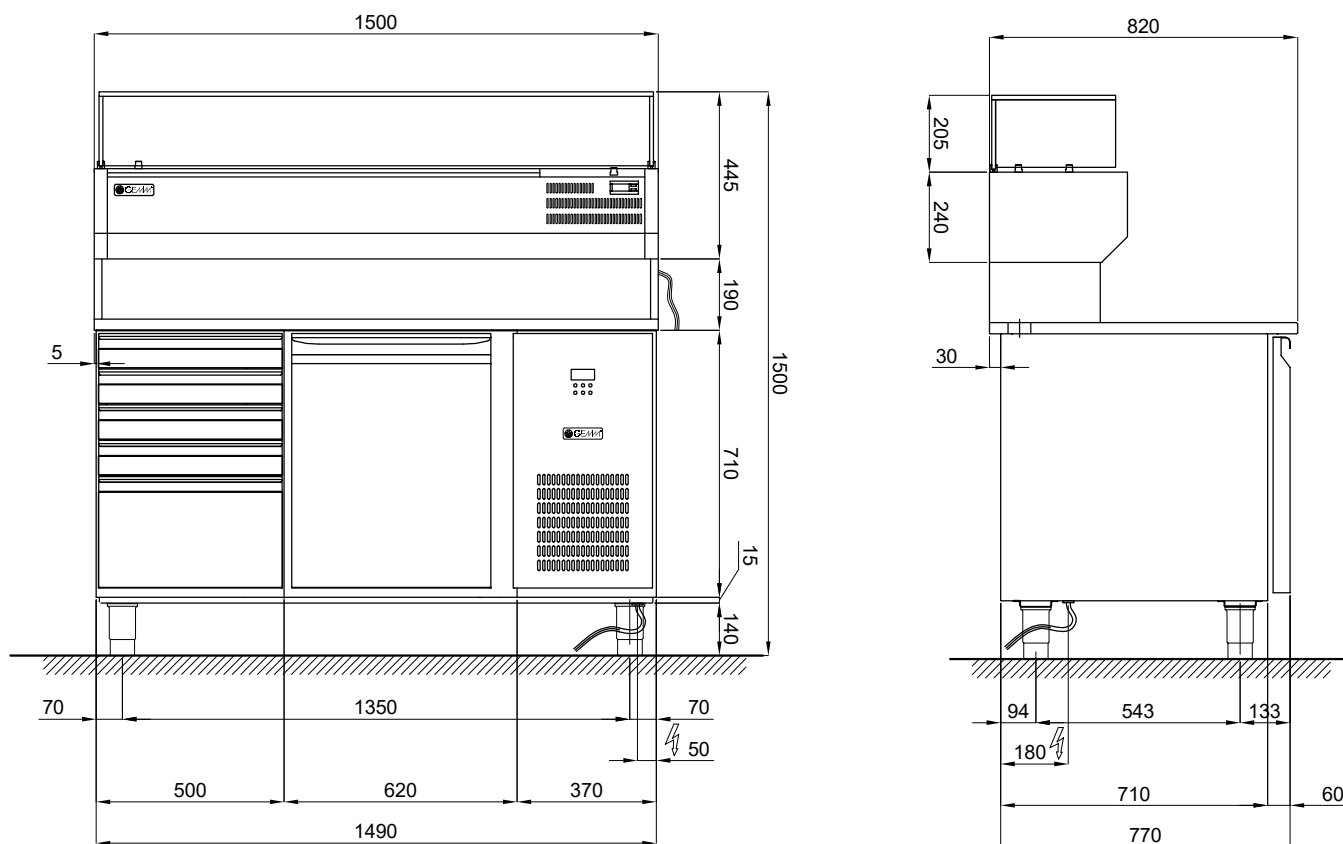
Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione)

Frequenza 60Hz

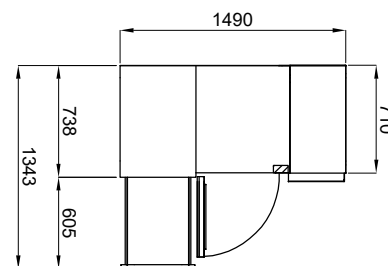


KIT/15 Kit bacinelle inox GN + coperchi per VRPG/15

SCHEMA DI INSTALLAZIONE:



PART.  
INGOMBRO PORTE  
SCALA 1 : 50



- ⚡ VRPG / 15 POTENZA MAX ASSORBITA : 155 W
- ⚡ ALIMENTAZIONE : 230 V ~ 1 - 50Hz ( spina SHUKO ) - Lunghezza cavo 1.5 mt
- ⚡ POTENZA MAX ASSORBITA TBP / 09: 312 W
- ⚡ ALIMENTAZIONE : 230 V ~ 1 - 50Hz ( \* spina SHUKO ) - Lunghezza cavo 2 mt