

# ZI

Bancada de Pizza Espanhola  
 Banco di Pizza Spagnolo  
 Mesa Fría de Pizza Española



Profi



3 gavetas neutras



Campânula em vidro



Interior preparado para grelhas e contentores GN 1/1



Juntas magnéticas de fácil substituição



Cantos interiores arredondados

Projectada para a preparação de pizzas, esta bancada proporciona uma elevada funcionalidade ao pizzaiolo. O plano de trabalho em granito de fácil limpeza pensado para a utilização de tabuleiros GN 1/4 cobertos por uma protecção em vidro, é ideal para conservar ingredientes de pizza. Com interior GN 1/1, este modelo também está equipado com 3 gavetas neutras EN para descanso da massa.

**Elevada funcionalidade:** o tampo deste equipamento possui uma superfície de trabalho com dimensão adequada para a preparação de pizzas, o que aliado à proximidade dos contentores para ingredientes 1/4 proporciona as melhores condições ao pizzaiolo.

**Higiene:** com campânula em vidro para protecção dos alimentos e tampo em granito de fácil limpeza, este móvel cumpre os mais rigorosos padrões de higiene.

Progettato per la preparazione di pizze, questo banco offre un alto livello di funzionalità al Pizzaiolo. Il piano di lavoro facile da pulire è preparato per ricevere bacinelle GN 1/4 coperti da una alzata in cristallo, ideale per la conservazione di ingredienti di pizza. Con l'interno GN 1/1, questo modello inoltre è dotato di 3 cassetti neutri EN per il riposo della pasta.

**Alta funzionalità:** il piano di quest'attrezzatura è dotato di una superficie di lavoro con dimensioni adatte per la preparazione di pizze, cosa che combinato alla prossimità delle bacinelle 1/4 per ingredienti assicura le migliori condizioni al pizzaiolo.

**Igiene:** dotato di una campana in vetro per la protezione degli alimenti e di superfici piane facili da pulire, questo mobile rispetta le più esigenti norme di igiene.

Proyectada para la preparación de pizzas, esta mesa fría ofrece un alto nivel de funcionalidad al Pizzaiolo. El plano de trabajo en granito de fácil limpieza preparado para la utilización de bandejas GN 1/4, cubiertas por una protección de vidrio, ideal para la conservación de ingredientes de pizza. Con el interior GN 1/1, este modelo también posee 3 cajones neutros EN para descanso de la masa.

**Alta funcionalidad:** la encimera de este equipamiento posee una superficie de trabajo con dimensiones adecuadas para la preparación de pizzas, lo que combinado a la proximidad de las bandejas 1/4 para ingredientes proporciona las mejores condiciones para el pizzaiolo.

**Higiene:** con campana en vidrio para protección de los alimentos y encimera en granito de fácil limpieza, este mueble cumple los niveles de higiene más rigurosos.

the future  
is surprising

| No. de portas               | No. di porte                | No. de puertas                   | 2     | 3     |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|-------|-------|
| Comprimento                 | Lunghezza                   | Longitud (mm)                    | 1635  | 2070  |
| Profundidade                | Profondità                  | Profundidad (mm)                 | 700   | 700   |
| Altura do Plano de Trabalho | Altezza del Piano di lavoro | Altura del Plano de Trabajo (mm) | 830   | 830   |
| Temp. funcionamento         | Temp. di funzionamento      | Temp. de funcionamiento (°C)     | +2+10 | +2+10 |

**Características:**

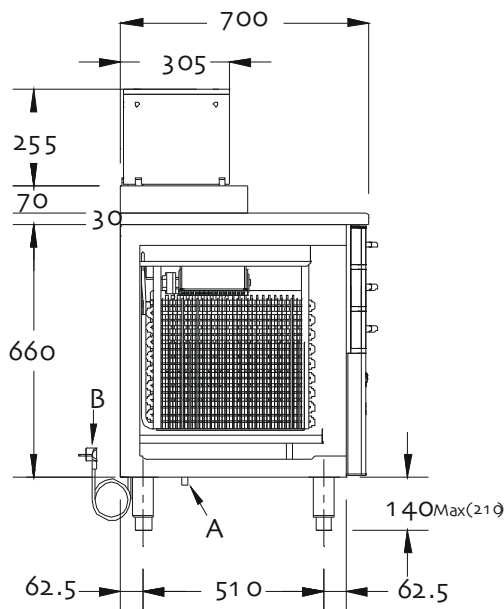
Interior e exterior em aço inoxidável AISI 304 com acabamentos de fácil limpeza | Tampo em granito preparado para receber contentores GN 1/4 | 3 gavetas neutras EN (400X600mm) sobre o grupo refrigerado | Isolamento em poliuretano injectado a alta pressão, sem CFC | Dois modos de funcionamento estático e ventilado | Evaporadores entre portas | Interior desenhado para a utilização de contentores GN 1/1 | Painel de controlo com dispositivo electrónico | Sistema de refrigeração dimensionado para funcionar à temperatura ambiente de 43°C

**Caratteristiche:**

L'interno e l'esterno sono in acciaio inossidabile AISI 304 con rifiniture di facile pulizia | Piano di granito preparato per ricevere Bacinelle GN 1/4 | 3 cassettei neutri EN (400X600mm) sul gruppo frigorifero | Isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione senza CFC | Due modi di funzionamento statico e ventilato | Evaporatori fra le porte | Interno progettato per utilizzare contenitori GN 1/1 | Pannello di controllo con dispositivo elettronico | Sistema di refrigerazione preparato per funzionare alla temperatura ambiente di 43°C

**Características:**

Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304 con acabamientos de fácil limpieza | Encimera en granito preparado para la utilización de contenedores GN 1/4 | 3 cajones neutros EN (400X600mm) sobre el grupo frigorífico | Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión sin CFC | Dos modos de funcionamiento estático y ventilado | Evaporadores entre puertas | Interior proyectado para la utilización de contenedores GN 1/1 | Panel de control con dispositivo electrónico | Sistema de refrigeración preparado para funcionar con 43°C de temperatura ambiente



A: Tubo de esgoto Scarico di condensa Tubo de desagüe  
B: Cabo de alimentação Uscita cavo alimentazione Cable de alimentación

**Opções | Opzioni | Opciones :**

- Kit de rodas Kit di ruote Kit de ruedas
- HACCP
- Costas inox Retro inox Espalda inox
- Portas de vidro Porte a vetro Puertas de vidrio

|                                                                                   |            |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| Comprimento Lunghezza Longitud (mm)                                               | 1635       | 2070       |
| Grelhas por porta Griglie per porta Rejillas por puerta                           | 1          | 1          |
| Peso Peso Peso (Kg)                                                               | 265        | 343        |
| Volume Volume Volumen (m3))                                                       | 1,56       | 2,89       |
| Abertura Copertura Aperta Cubierta Abierta (m3)                                   | 790x245    | 1119x245   |
| Volume Líquido Volume Netto Volumen Neto (ISO 23953-1/Lt.)                        | 189,5      | 284,2      |
| Voltagem/Frequência Tensione/Frequenza Voltaje/Frecuencia (V/Hz)                  | 220-230/50 | 220-230/50 |
| Potência Absorvida Potenza Assorbita Potencia Absorbida (W)                       | 224        | 269        |
| Potência do Compressor Potenza del Compressore Potencia del Compresor (HP)        | 1/5        | 1/4        |
| Potência Frigorífica Potenza Frigorifera Potencia Frigorífera (-10+43°C Kcal/h-W) | 238-277    | 287-334    |
| Humidade Relativa Média Umidità Relativa Media Humedad Relativa Media (%)         | 76         | 80         |
| Descongelação Sbrinamento Desescarche                                             | A          | A          |
| Condensação Condensation Condensación                                             | F          | F          |
| Evaporação Evaporazione Evaporación                                               | S/F        | S/F        |
| Refrigerante/Quantidade Refrigerante/Quantità Refrigerante/Cantidad (gr)          | R134a/300  | R134a/350  |

A- Automático Automatico Automático / F- Ventilado Ventilato Ventilato / S- Estático Statico Estático



PT-98/CEP.807



PT-09/ANB.0423



experience the future

Refrigeração e Estruturas Metálicas d'Alagôa, S.A.  
Apartado 404 Z.I. Norte 3754-909 Águeda Portugal  
Tel:+351 234 630 850 | Fax:+351 234 646 669  
geral@mercatus.pt | www.mercatus.pt