





Banchi refrigerati pizzeria ventilati - Refrigerated counters for pizzerias with ventilated refrigeration
Comptoirs réfrigérés pour pizzerias avec réfrigération ventilée - Kühlthecken für Pizzeria mit ventilierter Kühlung



 Struttura in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione ventilata. Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione. Pannello frontale apribile con chiave. Andamento circolare dell'aria fredda in modo da non toccare direttamente il prodotto. Controllo temperatura elettronico con termostato digitale. Resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa. Sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno. Guarnizione porta estraibile senza utensili. Fondo con angoli arrotondati. Piedini in acc. Inox Aisi 304 regolabili in altezza. Schienale in acciaio inox. Possibilità di appoggiare al muro.

 *AISI 304 stainless steel structure. Ventilated refrigeration. Incorporated unit, extractable for easy maintenance. Opening front panel with key. Circular cold air movement to avoid direct contact with products. Possibility of positioning resting directly on a platform of concrete or other materials. Electronic temperature control with digital thermostat. Electrical resistance around door frame to eliminate condensation. Automatic defrosting with electrical resistance and automatic control of defrosting temperature. Automatic evaporation of condensation. Evaporator treated against corrosion. Reversible door with return spring. Lockable door with key. Door seal removable without tools. Bottom with rounded corners. Feet in AISI 304 stainless steel, adjustable in height.*

 *Structure en acier inox AISI 304. Réfrigération ventilée. Groupe incorporé extractible pour un entretien facile. Panneau antérieur à ouverture avec clé. Mouvement circulaire de l'air froid pour éviter tout contact direct avec le produit. Possibilité de positionnement direct sur une base en ciment ou autre. Contrôle électronique de la température avec thermostat digital. Résistance électrique sur le pourtour du cadre de la porte pour l'élimination de l'eau de condensation. Dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage. Evaporation automatique de l'eau de condensation. Evaporateur à traitement anticorrosion. Porte réversible avec dispositif de retour. Joint de porte extractible sans outil. Fond à angles arrondis. Pieds en acier Inox Aisi 304 à hauteur réglable.*

 *Struktur aus Edelstahl AISI 304. Ventilierte Kühlung. Elektronische. Eingebaute Gruppe zur leichten Wartung herausnehmbar. Vorderseiten-Panel mit einem Schlüssel zu öffnen. Die Kaltluft zirkuliert so, dass das Produkt nicht direkt berührt wird. Möglichkeit zum direkten Aufsetzen auf einen Zementsockel oder Ähnliches. Temperaturkontrolle mit digitalem Thermostat. Elektrischer Widerstand um den Türrahmen herum zur Beseitigung der Kondensation. Automatisches Abtauen durch elektrischen Widerstand und automatische Abtautemperatur-Kontrolle. Automatische Evaporation des Kondenswassers. Evaporator mit Rostschutz. Reversible Tür mit Rückholfeder. Boden mit gerundeten Ecken. Höheneinstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304.*

PZ2600TN38 (+2° +8°C)

RI15038V CAP. 5 GN1/3 + 1 GN1/2

Bacinelle escluse - Basins not included - Bacs exclus - Schüsseln ausgenommen



PZ2600TN33 (+2° +8°C)

RI15033V CAP. 7 GN1/4

Bacinelle escluse - Basins not included - Bacs exclus - Schüsseln ausgenommen



Banchi refrigerati pizzeria ventilati - Refrigerated counters for pizzerias with ventilated refrigeration
Comptoirs réfrigérés pour pizzerias avec réfrigération ventilée - Kühlthecken für Pizzeria mit ventilierter Kühlung



PZ2610TN38 (+2° +8°C)

RI20038V CAP. 9 GN1/3

Bacinelle escluse - Basins not included - Bacs exclus - Schüsseln ausgenommen



PZ2610TN33 (+2° +8°C)

RI20033V CAP. 10 GN1/4

Bacinelle escluse - Basins not included - Bacs exclus - Schüsseln ausgenommen



PZ3600TN38 (+2° +8°C)

RI20038V CAP. 9 GN1/3

Bacinelle escluse - Basins not included - Bacs exclus - Schüsseln ausgenommen



PZ3600TN33 (+2° +8°C)

RI20033V CAP. 10 GN1/4

Bacinelle escluse - Basins not included - Bacs exclus - Schüsseln ausgenommen



Optionals counters pizzerias

GUT

Coppia guide per teglie - Pair of tray runners
 Paire de glissières pour plats - Führungspaar für Backformen

GAR

Coppia guide antiribaltamento per griglia - Pair of anti-tilting runners for grilles
 Paire de glissières anti-basculement pour grilles - Kipp-sicheres Führungspaar für Abstellgitter

GRP64

Griglia plastificata - Plastic-coated grille - Grille plastifiée - Plastiküberzogene Abstellgitter

600x400 mm







S903PZ VRX GLASS (+2° +8°C)

RI14033V CAP. 6 GN1/4

Bacinelle escluse - Basins not included - Bacs exclus - Schüsseln ausgenommen

- N. 1 griglia GN1/1 per porta
- No. 1 grille GN1/1 per door.
- N. 1 grille GN1/1 par porte.
- N. 1 Gitterfläche GN1/1 pro Tür.



-  Con cassettera per impasto pizza.
-  With drawers for pizza dough.
-  Avec tiroirs pour pâte à pizza.
-  Mit Schubladen für Pizzateig.

S903PZ CAS (+2° +8°C)

RI14033V CAP. 6 GN1/4

Bacinelle escluse - Basins not included - Bacs exclus - Schüsseln ausgenommen

- N. 1 griglia GN1/1 per porta
- No. 1 grille GN1/1 per door.
- N. 1 grille GN1/1 par porte.
- N. 1 Gitterfläche GN1/1 pro Tür.

