

Banchi refrigerati pizzeria ventilati

Refrigerated counters for pizzerias with ventilated refrigeration

Comptoirs réfrigérés pour pizzerias avec réfrigération ventilée

Kühltheken für Pizzeria mit Umluftkühlschrank

Banchi refrigerati pizzeria ventilati

Struttura in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione ventilata. Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione. 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.

Comptoirs réfrigérés pour pizzerias avec réfrigération ventilée

Structure en acier inox AISI 304. Réfrigération ventilée. Groupe incorporé extractible pour un entretien facile. 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 avec dispositif de retour. Joint de porte extractible sans outil. Fond à angles arrondis. Pieds en acier Inox Aisi 304 à hauteur réglable.

Refrigerated counters for pizzerias with ventilated refrigeration

AISI 304 stainless steel structure. Ventilated refrigeration. Incorporated unit, extractable for easy maintenance. 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. 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.

Kühltheken für Pizzeria mit Umluftkühlschrank

Struktur aus Edelstahl AISI 304. Umluftkühlschrank. Elektronische. Eingebaute Gruppe zur leichten Wartung herausnehmbar. 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. Tür mit Rückholfeder. Boden mit gerundeten Ecken. Höheneinstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304.

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

 **ACCIAIO INOX**
AISI 304
SENZA VETRINA

 **AISI 304**
STAINLESS STEEL
WITHOUT DISPLAY

 **ACIER INOX**
AISI 304
SANS VITRINE

 **EDELSTAHL**
AISI 304
OHNE VITRINE



PZ2600TN (+2° +8°C)

DIMENSIONI ESTERNE LxPxH mm
 EXTERNAL DIMENSIONS LxPxH mm
 DIMENSIONS EXTERIEURES LxPxH mm
 AUßENABMESSUNGEN LxPxH mm

1510x800x990

SENZA VETRINA / WITHOUT DISPLAY
SANS VITRINE / OHNE VITRINE

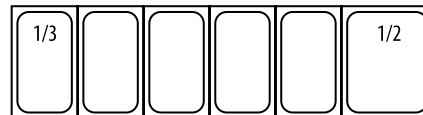
DATI COMUNI / COMMON DATA



RI15033V

Dim. 1500x330x400 CAP. 7 GN1/4

Bacinelle escluse - Basins not included
Bacs exclus - Schüsseln ausgenommen



RI15038V

Dim. 1500x380x400 CAP. 5 GN1/3+1 1/2

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

Kühltheken für Pizzeria mit Umluftkühlschrank

 **ACCIAIO INOX**
AISI 304
SENZA VETRINA

 **AISI 304**
STAINLESS STEEL
WITHOUT DISPLAY

 **ACIER INOX**
AISI 304
SANS VITRINE

 **EDELSTAHL**
AISI 304
OHNE VITRINE

DATI COMUNI / COMMON DATA



PZ3600TN (+2° +8°C)

DIMENSIONI ESTERNE LxPxH mm
EXTERNAL DIMENSIONS LxPxH mm
DIMENSIONS EXTERIEURES LxPxH mm
AUBENABMESSUNGEN LxPxH mm

2025x800x990

SENZA VETRINA / WITHOUT DISPLAY
SANS VITRINE / OHNE VITRINE



PZ2610TN (+2° +8°C)

DIMENSIONI ESTERNE LxPxH mm
EXTERNAL DIMENSIONS LxPxH mm
DIMENSIONS EXTERIEURES LxPxH mm
AUBENABMESSUNGEN LxPxH mm

2025x800x990

SENZA VETRINA / WITHOUT DISPLAY
SANS VITRINE / OHNE VITRINE



RI20033V

Dim. 2000x330x400 CAP. 10 GN1/4

Bacinelle escluse - Basins not included
Bacs exclus - Schüsseln ausgenommen



RI20038V

Dim. 2000x380x400 CAP. 9 GN1/3

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-basculément pour grilles - Kipp-sicheres Führungspaar für Abstellgitter

GRP64 Griglia plastificata - Plastic-coated grille
Grille plastifiée - Plastiküberzogene Abstellgitter 600x400 mm