

Professional

Soluzioni al massimo
Top Solutions
Solutions au top
Höhere Lösungen



PZ - 147 VTR8P - 7C



Banchi Pizza serie PROFESSIONAL

I banchi per Pizzeria serie Professional nascono dall'esigenza di ottimizzare gli spazi avendo comodamente a disposizione tutti quegli strumenti che consentano di preparare un'ottima pizza partendo da ingredienti correttamente conservati e protetti. Sono disponibili il banco pizza completo o soltanto alcuni suoi elementi. Il banco pizza è composto da: un tavolo refrigerato a 1, 2, 3 o 4 porte con temperature da -2°C a +10°C; da una cassettera neutra a due o sette cassetti per contenitori 60x40; da un piano in granito per la preparazione della pizza; da una vetrina refrigerata autonoma con temperature da +2°C a +10°C per la conservazione dei condimenti. La gamma prevede modelli con gruppo refrigerante incorporato oppure predisposto con unità condensatrice remota. Le vetrine refrigerate sono disponibili in cinque lunghezze ed in due profondità per l'alloggiamento dei diversi contenitori Gastronorm.

Pizza Benches PROFESSIONAL range

The pizza benches PROFESSIONAL range arise from the need to optimize spaces and to have all the tools within easy reach to allow the preparation of a good pizza, starting with correctly preserved and sheltered ingredients. Our clients are given the choice between a complete bench or the purchase of just some elements in order to better personalize their own pizza-shop. The pizza bench consists of a refrigerated table with 1, 2, 3 or 4 doors with temperature range from -2°C +10°C; a non refrigerated chest of two or seven drawers for 60x40 containers to preserve pizza-doughs, a granite working-top to prepare the mixture and the pizza filling; and an independent refrigerated show-case, with temperature from +2°C +10°C, for the different ingredients and condiments preservation. All models are available with built-in refrigerated unit or pre-arranged with separate condensing unit. Refrigerated show-cases are produced in five lengths and in two different depths for the housing of the different Gastronorm containers.

Comptoirs et Vitrines Pizza Série PROFESSIONAL

L'idée des comptoirs pour pizzeria est née de l'exigence d'utiliser au mieux les espaces et avoir aisément à disposition tous les instruments nécessaires à préparer une bonne pizza, à partir des ingrédients conservés et protégés correctement. Dans le but de mieux personnaliser sa propre pizzeria, notre client peut choisir entre le comptoir complet ou quelque module seulement. Le comptoir pour pizza est composé d'une table réfrigérée à 1, 2, 3 ou 4 portes avec température de -2° à +10°; d'un caisson neutre à deux ou sept tiroirs 60 x 40 pour les bacs à pâtons; d'un dessus en granit pour l'exécution du pétrissage et la préparation de la pizza; d'une vitrine réfrigérée indépendante avec température de +2 à +10° C pour la conservation des différents ingrédients et condiments. Tous les modèles sont disponibles avec groupe frigorifique logé ou prédisposé pour groupe frigorifique à distance. Les vitrines réfrigérées sont disponibles en cinq longueurs et deux profondeurs pour le logement des bacs Gastronorm.

Pizzatheken Reihe PROFESSIONAL

Die Pizzatheken Reihe Professional entstehen aus dem Bedürfnis, den zur Verfügung stehende Raum optimal zu gestalten und alle Mittel griffbereit zu haben, die sowohl die Zubereitung einer guten Pizza als auch die korrekte Konservierung ihrer Zutaten erlauben. Man kann zwischen der Lieferung der vollständigen Ausführung und der nur mit einigen Elementen wählen.

Die vollständige Pizzatheke besteht aus einem gekühlten Arbeitstisch mit 1, 2, 3 oder 4 Türen mit Temperatur von -2°C bis +10°C, aus einer ungekühlten Schubladeneinheit mit zwei oder sieben Schubladen für 60x40 Behälter, aus einer Arbeitsplatte aus Granit für die Verarbeitung der Pizza und aus einer selbstständigen gekühlten Vitrine mit Temperatur von +2°C bis +10°C für die Bewahrung der Zutaten. Alle Ausführungen sind verfügbar mit eingebautem Kühlaggregat oder voreingestellt mit Fernaggregat. Die gekühlte Vitrinen für die Einordnung von Gastronorm Behälter werden in fünf verschiedener Längen und zwei Tiefe angefertigt.

Professional

Soluzioni al massimo
Top Solutions
Solutions au top
Höhere Lösungen

Caratteristiche costruttive del Tavolo Refrigerato

- Costruzione interamente in acciaio inox Aisi 304 18/10
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- spessore di isolamento 50 mm in poliuretano ecologico ad alta densità espanso esclusivamente ad acqua
- gruppo frigorifero di tipo monoblocco facilmente estraibile e sostituibile in utenza
- refrigerazione ventilata realizzata con un innovativo sistema indiretto di distribuzione dell'aria in grado di garantire una perfetta uniformità di temperatura
- pannello di comando elettronico
- dispositivi di sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici
- aspirazione ed espulsione dell'aria di condensazione sul frontale
- cruscotto anteriore apribile per la manutenzione ordinaria e la pulizia periodica del condensatore
- porte con guarnizioni magnetiche ad incastro
- supporti per guide e griglie facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi
- sono disponibili come optional dei telai estraibili su guide telescopiche per la movimentazione dei contenitori pizza
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza

Refrigerated Table Building Characteristics

- Tables are constructed in Stainless Steel AISI 304 18/10
- Inner side with rayed corners and moulded bottom
- 50 mm insulation thickness by water-expanded environment-friendly high density polyurethane foam
- mono-block refrigerating unit easily extractable and replaceable for maintenance
- air-cooled refrigeration with an innovative indirect system of air distribution to guarantee a perfect uniformity of temperature
- Electronic control panel
- Completely automatic defrost and evaporation of condense water
- Front side suction and ejection of condensing air
- Front panel fixed by hinges for ordinary maintenance and condensing unit periodical cleaning
- Self closing doors with fitted magnetic gaskets
- slide-way and wire-shelves supports easily removable without using tools
- Extractable frames on telescopic slides for the easy moving of pizza containers are available on request
- Adjustable in height Stainless Steel feet



PZ 94



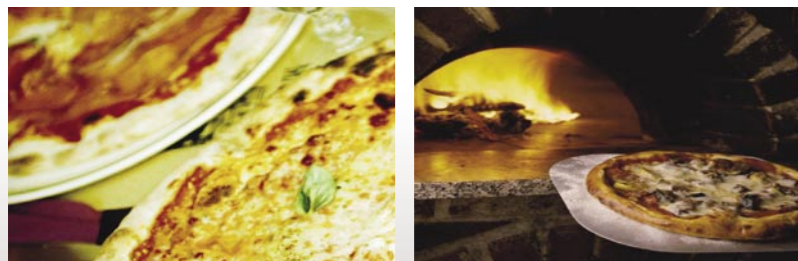
PZ - 128 VTR2C - 8C

Caractéristiques Constructives de la Table Réfrigérée

- La construction des tables est en acier inox AISI 304 18/10
- Angles intérieurs arrondis et fond moulé
- épaisseur d'isolation de 50 mm en polyuréthane expansé écologique à haute densité expansé exclusivement à eau
- Groupe frigorifique du type 'mono-block' facilement extractible et remplaçable
- réfrigération ventilée réalisée avec un système innovant de distribution indirecte de l'air apte à garantir une parfaite uniformité de température
- Panneau de contrôle électronique
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques
- Aspiration et expulsion de l'air de condensation sur la partie frontale du groupe
- Tableau de bord antérieur fixé par charnières pour l'entretien ordinaire et le nettoyage périodique de l'unité de condensation
- Portes auto fermantes avec joints magnétiques remplaçables par encastrement
- Clayettes intérieures avec glissières anti-basculément réglables en hauteur sur supports amovibles sans outils
- Disponibilité, sur demande, des châssis extractibles sur glissières télescopiques pour un plus simple usage des bacs à pizza
- Pieds en acier inox réglables en hauteur

Baueigenschaften des gekühlten Arbeitstischs

- Konstruktion ganz aus rostfreiem Stahl AISI 304 18/10
- Innenseite mit abgerundeten Kanten und gestanzter Boden
- 50 mm Isolierungsdicke aus umweltfreundlicher Polyurethanharze mit hoher Dichte, nur mit Wasser ausgedehnt
- Monoblock-Aggregat vom Benutzer leicht ausziehbar und ersetzbar
- Umluftkühlung, die durch einen indirekten System von Lufterteilung eine vollkommene Temperatur-Gleichförmigkeit garantiert
- Elektronische Schalttafel
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Stirnseitige Einzug und Auslaß der Kondensationsluft
- Aufklappbares Schaltbrett für die ordentliche Wartung und die periodische Säuberung des Kondensators
- Türen mit eingeklemmten magnetischen Dichtungen
- Innere Roste auf unkippsicheren höhenverstellbare Schienen mit Ständer die ohne Hilfe von Werkzeugen entfernenbar sind
- Für die Bewegung der Pizzabehälter stehen auch ausziehbaren Rahmen auf teleskopischen Schienen zur Verfügung (Extra)
- In Höhe verstellbar Stahlfüße



Professional

Soluzioni al massimo
Top Solutions
Solutions au top
Höhere Lösungen

MODELLO	Dimensioni	Capacità	Temp. interna	Classe	Potenza	Assorbimento	Gas	Peso
MODELE	Dimensions	Capacity	Internal temp.	Class	Power	Absorption	Gas	Weight
MODEL	Dimensions	Capacité	Temp. Intérieure	Classe	Puissance	Absorption	Gaz	Poids
MODELL	Abmessungen	Kapazität	Innentemperatur	Klasse	Leistung	Energieverbrauch	Kältemittel	Gewicht
	mm	lt	°C	°C	watt	watt	gas	kg
PROF GNR PZ 92	926x700x1255h	264	0° +10°C	T +43° C Max	648	380	R404 A	154
PROF BNR PZ 92 VTR 1-6	1472x800x1390h	156	-2° +10°C	T +43° C Max	648	380	R404 A	288
PROF BNR PZ 145 VTR 1-6	1472x800x1390h	339	-2° +10°C		812	510		298
PROF BNR PZ 145 VTR 3-8	2000x800x1390h	339	-2° +10°C		812	510		403
PROF BNR PZ 198 VTR 3-8	2000x800x1390h	522	-2° +10°C		1102	610		392
PROF BNR PZ 145 VTR 5-10	2530x800x1390h	339	-2° +10°C		812	510		512
PROF BNR PZ 198 VTR 5-10	2530x800x1390h	522	-2° +10°C		1102	610		500
PROF BNR PZ 251 VTR 5-10	2530x800x1390h	704	-2° +10°C		1323	715		497
PROF BNP PZ 126 VTR 2-7	1810x800x1390h	339	-2° +10°C		T +43° C Max	812		510
PROF BNP PZ 179 VTR 2-7	1810x800x1390h	522	-2° +10°C	1102		610	348	
PROF BNP PZ 126 VTR 4-9	2340x800x1390h	339	-2° +10°C	812		510	456	
PROF BNP PZ 179 VTR 4-9	2340x800x1390h	522	-2° +10°C	1102		610	456	
PROF BNP PZ 232 VTR 4-9	2340x800x1390h	705	-2° +10°C	1323		715	445	

BNR - con gruppo frigorifero incorporato /with incorporated refrigerating group / avec groupe frig. Inclus / mit eingebautem Kühlaggregat

BNP - predisposto per gruppo frigorifero remoto / pre-arranged for refrigerating unit at distance / prédisposée pour groupe frig. à distance / voreingestellt für Fernkühlaggregat

Tensione alimentazione - Voltage - Tension d'alimentation - Speisungsspannung **230/1/50**



Pannello frontale banco refrigerato apribile
Refrigerated bench hinged front panel
Panneau frontal du comptoir réfrigéré sur charnières
Aufklappbares Frontpaneel der gekühlten Theke



Pannello frontale apribile tavoli predisposti
Pre-arranged working tables hinged front panel
Panneau frontal des tables prédisposées sur charnières
Aufklappbares Frontpaneel der voreingestellte-
Arbeitstische



Fondo interno stampato
Internal moulded bottom
Fond intérieur moulé
Gestanzter Innenboden



Piedini Inox regolabili
Adjustable in height stainless steel feet
Pieds en inox réglables en hauteur
In Höhe verstellbare Stahlfüße



Massima capacità di stoccaggio
Maximum storage capacity
Capacité de conservation supérieure
Maximale Lagerungskapazität



Guide antiribaltamento
Anti-turnover slide-ways
Glissières anti-renversement
Anti-Umsturz Schienen



Telaio estraibile per contenitori
Extractible frame for containers
Châssis extractible pour bacs
Ausziehbares Rahmen für Behälter



Cassetti per contenitori
Drawer for containers
Tiroir pour bacs
Schublade für Behälter



Pannello di controllo
Control panel
Panneau de contrôle
Schalttafel



Abbinamento con vetrina
Combination with refrigerated show case
Combinaison avec vitrine réfrigérée
Zusammensetzung mit Kühltheke