

Cod: 9406

## Pizzeria completa



### Descrizione

Ristoattrezzature offre "La tua Pizzeria completa" composta da:

- 1) Banco pizza refrigerato ventilato inox con 2 porte e 5 cassette dimensioni 2070x800x870h mm per pizzeria ristorante. Il prodotto ha un angolo arrotondato sul fondo per una facile pulizia ed è dotato di ruote. Porte a chiusura automatica. Guarnizioni magnetiche, facili da pulire e sostituire. Il gruppo refrigerante è tropicalizzato, ossia può lavorare in un ambiente esterno con una temperatura fino a +40°C/42°C e 65% di umidità relativa. La temperatura d'esercizio sfrutta un range da 0° C/ + 8° C e può essere facilmente regolata grazie a un controller elettronico Dixell con visualizzazione della temperatura. La temperatura, inoltre, può essere facilmente letta su di un termostato digitale posto sulla parete frontale del banco. Il banco è dotato di 2 porte provviste di una resistenza per l'eliminazione della condensa e di una guarnizione magnetica facilmente estraibile.
- 2) L'Impastatrice a spirale di ristoattrezzature offre il massimo della convenienza garantendo performance ottimali. Si tratta di un prodotto che consente di realizzare impasti ben amalgamati e privi di grumi. Il prodotto presenta testa e vasca fissa. L'impastatrice non presenta ruote.
- 3) Armadio frigo refrigerato in acciaio inox 1 anta 700 lt, ventilato -2 +8 °C
- 4) Lavamani in acciaio inox a parete con paraschizzi.
- 5) Forno elettrico meccanico costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria per pizze da Ø 32 cm. Isolamento in lana di

roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. 6) Vetrina refrigerata per pizzeria progettata per garantire eccezionali prestazioni giorno dopo giorno in tutte le aree di ristorazione. Ideali per ristoranti, catene di fast food, da asporto, gastronomie, paninoteche ecc. Prodotto in acciaio inox di alta qualità per garantire un alto livello di affidabilità, prestazioni, stile e un eccellente rapporto qualità-prezzo. Interni ed esterni in acciaio inox e vetri di protezione. Compatibile con i contenitori a norma per la gastronomia, la vetrina refrigerata è adatta a contenere X bacinelle gastronorm GN 1/4 in inox o polycarbonato. La temperatura d'esercizio sfrutta un range da + 2° C/ + 8° C e può essere facilmente regolata grazie a un controller elettronico Dixell con visualizzazione della temperatura. La refrigerazione è statica con gas refrigerante R600a

### In basso la scheda tecnica di ogni prodotto del Kit:

SKU: 5449

### Forno elettrico pizzeria per pizza meccanico 2 camere interne da 660x660x140h mm - 4+4 pizze

#### Dimensioni

Dimensioni esterne	975x924x745 mm
Dimensioni interne	660x660x140 mm

#### Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso	129 kg
Potenza Elettrica	9.4 kW
Potenza resistenza cielo	4.7 kW
Potenza resistenza platea	4.7 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +500 °C
Voltaggio	400 V

SKU: SB 4-44

### Supporto 975x815x860h mm

SKU: 10390072003

### Impastatrice a spirale 33 lt trifase - EC

#### Dimensioni

Diametro vasca	400 mm
Dimensioni esterne	440x830x720 mm
Dimensioni imballo	500x910x880 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	33 Lt
Capacità di Impasto	25 kg
Capacità di Impasto	100 Kg/h
Peso	110 kg
Peso lordo	133 kg
Potenza Elettrica	1.30 kW
Voltaggio	400 V

## Equipaggiamento standard

In dotazione	temporizzatore
--------------	----------------

SKU: 108992671

**Lavamani in acciaio inox 40x33x57h cm a parete con paraschizzi**

## Dimensioni

Dimensioni esterne	400x330x570 mm
--------------------	----------------

SKU: 92451336006001

**Vetrina refrigerata portacondimenti, portagusti per pizza GN 1/3 2000x395x435h mm +2 +8 °C con motore a destra**

## Dimensioni

Dimensioni esterne	2000x395x435 mm
Dimensioni imballo	2090x450x410 mm
Dimensioni interne	1654x311x165 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vaschette	9 GN 1/3
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Materiale	acciaio inox
Peso lordo	75 kg
Peso netto	61 kg

Potenza Elettrica	0.145 kW
Refrigerazione	statico
Sbrinamento	a sosta
Temperatura ambiente massima	35 °C
Termostato	elettrico
Voltaggio	230 V

### Equipaggiamento standard

In dotazione	Kit vetri
--------------	-----------

SKU: 92690031675

### Banco pizza 3 porte 2020x800x1000h mm per pizzeria ristorante - FC

### Dimensioni

Dimensioni esterne	2020x800x1000 mm
Dimensioni imballo	2055x830x1180 mm
Dimensioni interne	1562x630x580 mm

### Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	580 Lt
Classe energetica	C
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Materiale	acciaio inox
Peso lordo	326 kg
Peso netto	306 kg
Potenza Elettrica	0.398 kW
Refrigerazione	ventilato
Sbrinamento	electric defrost
Temperatura ambiente massima	35 °C
Temperatura d'esercizio	-2 +8 °C
Termostato	elettrico
Voltaggio	230 V

## Equipaggiamento standard

In dotazione	7 coppie guide per porta
--------------	--------------------------

SKU: 11579063007001

**Armadio frigo refrigerato in acciaio inox 1 anta 700 Lt 0 +8 °C ventilato monoblocco - FC**

## Dimensioni

Dimensioni esterne	740x830x2010 mm
Dimensioni imballo	765x855x2080 mm
Dimensioni interne	620x700x1396 mm
Spessore coibentazione	60 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	700 Lt
Capacità netta	650 Lt
Classe energetica	D
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Materiale	acciaio inox
Peso lordo	123 kg
Peso netto	108 kg
Potenza Elettrica	0.305 kW
Refrigerazione	ventilato
Sbrinamento	automatico
Temperatura ambiente massima	38 °C
Temperatura d'esercizio	0 +8 °C
Voltaggio	230 V

## Equipaggiamento standard

In dotazione	3 griglie GN2/1 e 3 coppie di guide
--------------	-------------------------------------