

BANCHI PIZZA CON SOVRASTRUTTURA




*Pizza counters with superstructure/ Tables réfrigérées avec superstructure
Pizzatischen mit Aufsatzkühvitrine/ Bancos pizza con superestructura*



BPT



BPCT

Banchi pizza con sovrastruttura	BPT1600	BPT2150	BPT2700
dimensioni esterne (LxPxH) 	mm. 1600x800x1510	mm. 2150x800x1510	mm. 2700x800x1510
refrigerante (tipo e quantità in gr.) 	R404A	R404A	R404A
Temperatura C° 	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°
alimentazione volts 	220	220	220
n. porte 	2	3	4

it Interno ed esterno in acciaio inossidabile, con esclusione del fondo esterno. Isolamento in poliuretano senza CFC. Angoli interni arrotondati. Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Comando elettronico frontale con sonda NTC. Piedi in acciaio inox regolabili in altezza. Refrigerazione ventilata. Gruppo tropicalizzato di serie funzionante con gas R 404A. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici. Piano di lavoro in granito. Il banco Pizza è completo di sovrastruttura refrigerata con gruppo indipendente (+4°/+8°C), completo di vetri. BPT - mobile refrigerato per bacinelle

uk *Inside/outside stainless steel, except for external bottom. Insulation in CFC-free polyurethane. Inner rounded corners. Self-closing doors with magnetic gaskets. Electronic frontal control display with probe NTC. Adjustable Stainless Steel feet. Ventilated refrigeration. Condensing unit with refrigerating gas R 404A. Automatic defrosting and condense water evaporation. Standard tropicalized unit. Granite working top. Pizza Counter is complete with a refrigerated Stainless Steel glass display with an independent unit (+4°/+8°C). BPT - refrigerated pizza Counter 800 mm depth, for containers*

fr Intérieur et extérieur en acier inoxydable, sauf le fond extérieur. Isolation en polyuréthane sans CFC. Angles intérieurs arrondis. Portes avec fermeture automatique et avec joints magnétiques. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC. Pieds en acier inoxydable réglables. Réfrigération ventilée. Groupe tropicalisé standard avec gaz R 404A. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques. Plan de travail en granite. La table à pizza est complétée d'une vitrine réfrigérée en acier inoxydable et groupe logé indépendant (+4°/+8°C). BPT - Meuble

de *Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Boden. Isolierung mit FCKW-freien Polyurethan. Abgerundete Innenecken. Automatisch schließende Türen mit Magnetdichtungen. Elektronisches Steuerpaneel mit Temperaturfühler NTC. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Umluftkühlung. Serienmäßig tropicalisiertes Aggregat mit Kältemittel R 404A. Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Granitarbeitsplatte. Pizzascheiben werden mit der gekühlten Aufsatzvitrine mit eigenem Aggregat (+4°/+8°C), geliefert. GN Edelstahlbehälter und Edelstahldeckel sind nicht im Preis eingeschlossen.*

es Interior y exterior de acero inoxidable, con exclusión del fondo exterior. Aislamiento en poliuretano sin CFC. Rincones interiores redondeados. Puertas con cierre automático y guarnición magnética. Mando electrónico frontal con sonda NTC. Pies de acero inoxidable ajustables en altura. Refrigeración ventilada. Grupo tropicalizado de serie funcionante con gas R 404A. Descongelación y evaporación del agua de condensación automática. Banco de trabajo de granito. El banco Pizza está completo de superestructura refrigerada con grupo independiente (+4°/+8°C) completo de cristales. BPT - mueble refrige-

in plastica e contenitori 60x40 cm. Profondità 800 mm. Tavolo con 1, 2, 3 o 4 porte refrigerate, con o senza cassetiera neutra. Il banco Pizza è completo di sovrastruttura refrigerata GN 1/3. Dotazione di serie: 5 coppie di guide inox "L" per porta. 1 contenitore in plastica 60x40 cm. per cassetto neutro. Accessori: ruote, cassetti refrigerati e cassetiera neutra 6 cassetti, piani forati inox, teglie inox 60x40 cm., bacinella in plastica 60x40 cm., vaschette e coperchi Gastronorm in acciaio inox.

60x40 cm Models with 1, 2, 3 or 4 refrigerated doors, with or without refrigerated drawers. Pizza Counter is complete with a refrigerated Stainless Steel glass display GN 1/3 with an independent unit (+4°/+8°C). Standard equipment: 10 "L" Stainless Steel runners for each door. 1 plastic box 60x40 cm for each not refrigerated drawer. Options: castors, refrigerated drawers, set of not refrigerated drawers (6 drawers), perforated Stainless Steel plates, Stainless Steel trays 60x40 cm, pizza plastic boxes 60x40 cm, GN Stainless Steel pans with or without Stainless Steel covers.

réfrigéré pour bacs en plastique et clayettes en acier inoxydable 60x40 cm Profondeur 800 mm. Tables avec 1, 2, 3 or 4 portes réfrigérées avec ou sans tiroirs neutres. La table à pizza est complétée d'une vitrine réfrigérée GN 1/3 avec groupe logé indépendant (+4°/+8°C). Accessoires standard: 10 glissières «L» en acier inoxydable par porte. 1 bac en plastique 60x40 cm pour chaque tiroir neutre. Options: roulettes, tiroirs réfrigérés et 6 tiroirs neutres, plans perforés en acier inoxydable, plateaux en acier inoxydable 60x40 cm., bac en plastiques 60x40 cm., bacs et couvercles Gastronorme en acier inoxydable.

BPT - Pizzakühltisch für Kunststoffbehälter und Roste cm 60x40. Tiefe 800 mm. Kühltische mit 1, 2, 3, oder 4 Türen mit/ohne ungekühlten Schubladen. Das Pizzakühltisch ist komplett mit einer Kühlaufsatzvitrine GN 1/3 mit eigenem Aggregat (+4°/+8°C). Standardausführung: 10 Edelstahl „L“ - Schienen für jede Tür. 1 Kunststoffbehälter cm 60x40 für jede ungekühlte Schublade. Zubehör: Rädersatz, gekühlten Schubladen und/oder 6 ungekühlten Schubladen, gelockte Edelstahlplatten, Edelstahltablett cm 60x40, Kunststoffbehälter cm 60x40, Edelstahlbehälter.

rado por barreños en plástico y contenedores 60x40 cm. Profundidad 800 mm. Mesa con 1, 2, 3 o 4 puertas refrigeradas, con o sin cómoda neutral. El banco Pizza está completo de superestructura refrigerada GN 1/3. Dotación de serie: 5 parejas de guías inoxidables "L" por puerta. 1 contenedor de plástico 60x40 cm. por cajón neutral. Accesorios: ruedas, cajones refrigerados y cómoda neutral 6 cajones, planos pinchados inoxidables, fuentes inoxidables 60x40 cm., barreño de plástico 60x40 cm, cubetas y tapaderas Gastronorm de acero inoxidable.