

PIZZA RANGE

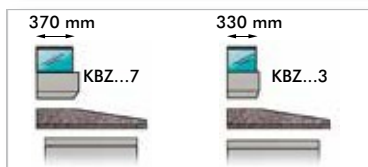
TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA
REFRIGERATED PIZZA COUNTERS
BANQUES RÉFRIGÉRÉES PIZZA
KÜHLTISCHE FÜR PIZZA
STÓŁY CHŁODNICZE DO PIZZERII



KBZ257A



- KBZ...A con 7 cassetti neutri; KBZ...S senza cassetti
- KBZ...A with 7 neutral drawers; KBZ...S without drawers
- KBZ...A avec 7 tiroirs neutres; KBZ...S sans tiroirs
- KBZ...A mit 7 neutrale Schubladen; KBZ...S ohne Schubladen
- KBZ...A z 7 neutralnymi szufladami; KBZ...S bez szuflad



- KBZ...3 Alzatina refrigerata prof. 330 mm; KBZ...7 alzatina refrigerata prof. 370 mm
- KBZ...3 upper refrigerated top, 330 mm depth; KBZ...7 upper refrigerated top, 370 mm depth
- KBZ...3 vitrinette réfrigérée prof. 330 mm; KBZ...7 vitrinette réfrigérée prof. 370 mm
- KBZ...3 Gekühlte Vitrine 330 mm tief; KBZ...7 Gekühlte Vitrine 370 mm tief
- KBZ...3 nadstawa chłodnicza o głębokości 330 mm; KBZ...7 nadstawa chłodnicza o głębokości 370 mm



- Piano di lavoro in granito Rosa Beta dallo spessore di 30 mm, dotato di alzatine perimetrali sui tre lati
- Rosa Beta granite worktop 30 mm thick, with a perimeter upstand on three sides
- Plan de travail en granit Rose Beta, épaisseur 30 mm, doué de dossierets arrière et latéraux
- Aus Rosa Beta Granit, Stärke 30 mm mit Rundaufkantungen drei Seiten
- Blat roboczy z granitu Rosa Beta o grubości 30 mm, z rantem na trzech bokach


PIZZA RANGE - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

PIZZA RANGE - DESIGN FEATURES

PIZZA RANGE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

PIZZA RANGE - TECHNISCHE DATEN

PIZZA RANGE - SPECYFIKACJA TECHNICZNA

 **TAVOLI REFRIGERATI:** struttura monoscocca coibentata con iniezione di poliuretano senza utilizzo di CFC, realizzata in **acciaio inox AISI 304** • Camera interna con fondo stampato e foro di scarico per una migliore pulizia del vano • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Ogni vano refrigerato può contenere 7 bacinelle in plastica alimentare EN 60x40 cm • Fluido refrigerante R290 • Temperatura di funzionamento **+2/+10°C** • Comandi termometro-termostato digitali • Refrigerazione ventilata tramite evaporatore ad alette verniciato e protetto e motoventilatore • Circolazione dell'aria ad U per qualsiasi possibilità di posizionamento, con la massima affidabilità del gruppo motore • Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa • **Dotazione standard:** una coppia di guide in acciaio inox AISI 304 per ogni vano refrigerato; i mod. ...S sono inoltre dotati di una griglia cromata per vano ed i mod. ...A di 7 bacinelle EN 60x40 cm in plastica per ogni cassetiera


Piano di lavoro: granito Rosa Beta dallo spessore di 30 mm, dotato di alzatine perimetrali sui tre lati

Alzatine/TINE refrigerate/TE: struttura in **acciaio inox AISI 304**; mod. ...V con cristalli temprati • Comandi termometro-termostato digitali • Temperatura di funzionamento **+2/+10°C** • Fluido refrigerante R290 • Evaporatore iniettato a refrigerazione statica • Circolazione dell'aria nel vano motore con aspirazione frontale e uscita posteriore e laterale per maggiore affidabilità • **Dotazione standard:** 2 traversini in acciaio inox AISI 304 per il sostegno di bacinelle

 **REFRIGERATED COUNTERS:** Insulated one - piece structure in **AISI 304 stainless steel**, the insulation is ensured by the injection of CFC - free polyurethane foam • Internal cleaning is made easier by the inclusion of a pressed bottom panel and drain outlet • AISI 304 stainless steel feet, adjustable in height • Each refrigerated compartment is suitable for 7 plastic containers EN 60x40 cm • Refrigerant fluid: R290 • Temperature ranges **+2/+10°C** • Control panel with digital thermometer - thermostat • Ventilated refrigerating system with protected finned evaporator and electric fans for a perfect circulation of the air inside the unit • U-turn circulation of the air to permit all positioning opportunities, with the maximum reliability of the cooling unit • Automatic defrosting and evaporation of condense drain • Standard supplied: a pair of st/steel runners; mod. ...S are also endowed with a chromed shelf per compartment and mod. ...A with 7 plastic containers EN 60x40 cm every drawer unit


workTop: rosa Beta granite 30 mm thick, with a perimeter upstand on three sides

REFRIGERATED TOP DISPLAYS: structure in **AISI 304 stainless steel**; mod. ...V with tempered glasses • Control panel with digital thermometer and thermostat • Temperature range **+2/+10°C** • Refrigerant fluid: R290 • Evaporator injection-moulded with static refrigeration • Air circulation through motor compartment with intake from front and discharge at back and side for a higher reliability • **Standard supplied:** 2 stainless steel AISI 304 bridge-bars to hold containers

 **BANQUES REFRIGEREES:** Structure monocoque en **acier inox AISI 304** avec isolation par injection de polyurethane sans utilisation de CFC • Trou d'évacuation des eaux de nettoyage sur le fond de la chambre emboutie • Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur • Capacité de 7 bacs plastique EN 60x40 cm par portillon réfrigéré • Fluide réfrigérant: R290 • Température de fonctionnement **+2/+10°C** • Panneau de commandes avec thermomètre - thermostat digitale • Réfrigération ventilée obtenue par évaporateur à ailettes traité anti - corrosion et avec moteur ventilateur • Circulation de l'air en U pour permettre toutes possibilités de positionnement, avec la fiabilité maximale du groupe moteur • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques • **Dotation standard:** par portillon réfrigéré 1 couple de guides en acier inox AISI 304 pour grilles/bacs; mod. ...S sont en plus équipés d'un bac chromé chaque portillon et mod. ...A de 7 bacs plastique EN 60x40 cm par bloc de tiroirs neutres


PLAN DE TRAVAIL: granit Rose Beta, épaisseur 30 mm, doué de dossier arrières et latéraux

VITRINES REFRIGEREES: structure en **acier inox AISI 304**; mod. ...V avec protection en verre trempé • Panneau de commandes avec thermomètre - thermostat digitale • Température de fonctionnement **+2/+10°C** • Fluide réfrigérant: R290 • Evaporateur intégré, injection statique • Circulation de l'air dans le compartiment moteur par système d'aspiration frontale et sortie arrière • **Dotation standard:** 2 traverses en acier inox AISI 304 pour le soutien des bacs

 **KÜHLTISCHE: CNS** Ausführung nach DIN 1.4301. Monoblock isolierter einteiliger Strukturaufbau; die Isolierung besteht aus eingeschäumtem Polyurethan, ohne FCKW - Einsatz • Einfache Reinigung des Innenteils durch den Ablauf am Boden • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Jedes Kühlfach kann 7 Kunststoffbehälter EN 60x40 cm enthalten • Kältemittel R290 • Betriebstemperaturen: **+2/+10°C** • Bedienfeld mit digitalem Thermostat - Thermometer • Kühlung durch belüfteten Verdampfer mit lackierten und geschützten Rippen • Die Zuverlässigkeit des Kühlsystems wird durch die U förmige Zirkulation der Luft im Motorraum gewährleistet • Luftabtauung und Kondenswasser verdampfung erfolgen automatisch • **Serienmäßige Ausstattung** je gekühltes Türelement: ein Führungsschiene n paar aus CNS nach DIN 1.4301; bei Mod. ...S auch ein verchromter Rost; bei Mod. ...A auch 7 Kunststoff Pizza-schalen EN 60x40 cm je neutrales Schublade

ARBEITSPLATTEN: Aus Rosa Beta Granit, Stärke 30 mm mit Rundaufkantungen drei Seiten

KÜHLVITRINEN: Struktur aus **CNS nach DIN 1.4301**; Mod. ...V mit abgehartetem Kristallglas • Bedienfeld mit digitalem Thermostat -Thermometer • Betriebstemperaturen: **+2/+10°C** • Kältemittel R290 • Einschäumter Verdampfer, statisch gekühlt • Der Luftfluss mit Luftansaugung aus dem Raum von vorn und Abgabe der Warmluft nach hinter und auf der Seite für eine höhere Zuverlässigkeit • **Serienmäßige Ausstattung:** 2 Querträger aus CNS nach DIN 1.4301 für GN Behälter

 **Komory chłodnicze:** Izolowana jednoczęściowa konstrukcja ze **stali nierdzewnej AISI 304**, izolację zapewnia wtryskiwana pianą poliuretanową bez freonu • Czyszczenie wewnętrzne jest ułatwione dzięki zastosowaniu tłoczonego panelu dolnego i odpływu • Nóżki ze stali nierdzewnej AISI 304 o regulowanej wysokości • Każda komora chłodnicza jest przystosowana do 7 plastikowych pojemników 60x40 cm • Czynnik chłodniczy: R290 • Zakres temperatur **+2/+10°C** • Panel sterowania z termometrem cyfrowym • Termostat • Wentylowany system chłodzenia z parownikiem i wentylatorami zapewniającymi doskonałą cyrkulację powietrza wewnątrz urządzenia • Obieg powietrza U-turn umożliwiający różne ustawienia, przy maksymalnej niezawodności urządzenia chłodniczego • Automatykne odszranianie i odparowywanie skroplin • **Standardowo dostarczane:** para prowadnic st/stal; mod. ...S są również wyposażone w 1 chromowaną półkę na komorę, a mod. ...A z 7 plastikowymi pojemnikami EN 60x40 cm w każdej szufladzie • **Blat roboczy:** granit Rosa Beta o grubości 30 mm, z rantem na trzech bokach **NADSTAWA CHŁODNICZA:** konstrukcja ze **stali nierdzewnej AISI 304**; mod. ...V z hartowanymi szybami • Panel sterowania z cyfrowym termometrem i termostatem • Zakres temperatur **+2/+10°C** • Czynnik chłodniczy: R290 • Chłodzenie statyczne • Obieg powietrza przez agregat z wlotem z przodu i wylotem z tyłu i z boku dla większej niezawodności • Standardowo dostarczane: 2 mostki ze stali nierdzewnej AISI 304 do podtrzymywania pojemników
















TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA COMPLETI - PIZZA RANGE

COMPLETE REFRIGERATED PIZZA COUNTERS - PIZZA RANGE

BANQUES REFRIGEREES PIZZA COMPLETES - PIZZA RANGE










KOMPLETTE KÜHLTISCHE FÜR PIZZA - PIZZA RANGE

KOMPLETNE STOŁY CHŁODNICZE DO PIZZERII - PIZZA RANGE

							
	KBZ163A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 280	160x75x147	162x92x168	315	38.717
	KBZ163S	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 280	160x75x147	162x92x168	297	33.511
	KBZ167A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 280	160x80x147	162x92x168	330	38.806
	KBZ167S	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 280	160x80x147	162x92x168	312	33.587
	KBZ203A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 280	207x75x147	211x92x168	398	42.806
	KBZ203S	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 320	207x75x147	211x92x168	380	35.258
	KBZ207A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 280	207x80x147	211x92x168	416	42.899
	KBZ207S	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 320	207x80x147	211x92x168	398	35.368













PIZZA RANGE - TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA COMPLETI

PIZZA RANGE - COMPLETE REFRIGERATED PIZZA COUNTERS
 PIZZA RANGE - BANQUES REFRIGEREES PIZZA COMPLETES
 PIZZA RANGE - KOMPLETTE KÜHLTISCHE FÜR PIZZA
 PIZZA RANGE - KOMPLETNE STOŁY CHŁODNICZE DO PIZZERII

			 W	 cm	 cm	 kg	
	KBZ253A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 320	259x75x147	263x92x168	480	47.549
	KBZ257A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 320	259x80x147	263x92x168	500	49.865









pizza range - Tavoli VOLI refrigerati TI pizzeria e CASSETTIERE NEUTRE

PIZZA RANGE - REFRIGERATED PIZZA COUNTERS AND NEUTRAL DRAWING UNITS
 PIZZA RANGE - BANQUES REFRIGEREES PIZZA ET BLOCS TIROIRS NEUTRES
 PIZZA RANGE - KÜHLTISCHE FÜR PIZZA UND NEUTRALE SCHUBLADENBLOCKE
 PIZZA RANGE - STOŁY CHŁODNICZE DO PIZZERII I NEUTRALNE SZYFLADY

				 W	 cm	 cm	 kg	
	KBZ16	+2/+10	C	280	102x72,5x83	111x81x104	100	13.714
	KBZ20	+2/+10	C	280	154x72,5x83	162x81x104	130	17.097
	KBZ25	+2/+10	C	320	206x72,5x83	211x81x104	160	18.861
	CNPZ7	-	-	-	52x72,5x83	55x75x100	60	9.753













PIANO DI LAVORO GRANITO - PIZZA RANGE

GRANITE WORKTOP - PIZZA RANGE
 PLAN EN GRANIT - PIZZA RANGE
 OBERTEIL AUS MARMOR - PIZZA RANGE
 GRANITOWY BLAT ROBOCZY - PIZZA RANGE

		 cm	 cm	 kg	 zł
	G167	160x75x18	174x82x34	150	4.743
	G168	160x80x18	170x90x30	150	4.887
	G207	207x75x18	210x90x30	150	5.414
	G208	207x80x18	210x90x30	170	5.686
	G257	259x75x18	271x86x42	258	6.124
	G258	259x80x18	271x91x42	269	6.489











ALZATINE REFRIGERATE - PIZZA RANGE

REFRIGERATED TOPS - PIZZA RANGE
 VITRINETTES REFRIGEREES - PIZZA RANGE
 GEKÜHLTE VITRINE - PIZZA RANGE
 WITRYNA CHŁODNICZA - PIZZA RANGE

		 °C	 W	 cm	 cm	 kg	 zł
	A143	+2/+10	160	142x33x26	166x42,5x34	38	8.405
	A147	+2/+10	160	142x37x26	166x42,5x34	38	8.172
	A143V	+2/+10	160	142x33x46	166x42,5x34	50	9.337
	A147V	+2/+10	160	142x37x46	166x42,5x34	50	9.337
	A163	+2/+10	160	160x33x26	166x42,5x34	45	8.359
	A167	+2/+10	160	160x37x26	166x42,5x34	45	8.631
	A163V	+2/+10	160	160x33x46	166x42,5x34	57	9.762
	A167V	+2/+10	160	160x37x46	166x42,5x34	57	9.762
	A203	+2/+10	160	207x33x26	212x42,5x34	65	8.572
	A207	+2/+10	160	207x37x26	212x42,5x34	65	8.827

PIZZA RANGE - ALZATINE REFRIGERATE

PIZZA RANGE - REFRIGERATED TOPS
 PIZZA RANGE - VITRINETTES REFRIGEREES
 PIZZA RANGE - GEKÜHLTE VITRINE
 PIZZA RANGE - WITRYNA CHŁODNICZA

		 °C	 W	 cm	 cm	 kg	 zł
	A203V	+2/+10	160	207x33x46	212x42,5x34	85	10.242
	A207V	+2/+10	160	207x37x46	212x42,5x34	85	10.242
	A253	+2/+10	160	259x33x26	263,5x42,5x34	75	9.282
	A257	+2/+10	160	259x37x26	263,5x42,5x34	75	9.911
	A253V	+2/+10	160	259x33x46	263,5x42,5x34	100	12.465
	A257V	+2/+10	160	259x37x46	263,5x42,5x34	100	12.465