



+2/+10°



-2/+8°

TZ13/1MC + VP20/9NL

### CON VETRINE PER BACINELLE GN 1/4

- Il volume è sfruttato per garantire la più elevata capacità di stoccaggio. N. 7 teglie 60x40 per porta con passo 50 mm.
- Per agevolare le operazioni di pulizia le guide e i supporti sono smontabili senza l'ausilio di attrezzi e l'interno del mobile è totalmente raggiato.
- Per consentire di collocare il tuo tavolo fra altri elementi o su zoccolo in muratura, l'areazione del vano motore è frontale, l'unità refrigerante è estraibile frontalmente per pulizia e manutenzione.
- Lo sbrinamento automatico è attivo solo per il tempo necessario a sciogliere la brina limitando il consumo energetico. L'evaporatore trattato anticorrosione è una garanzia di affidabilità e durata.
- Spessore piano in granito 30 mm.
- Conformità alla norma HACCP (predisposizione per collegamento a sistemi di monitoraggio di serie).
- FSS Fast Service System: il tavolo pizza 60x40 sfrutta il sistema costruttivo FSS che comprende una manutenzione semplificata e una grande facilità di intervento sul sistema refrigerante.
- Dotazioni standard 4 coppie di guide INOX.

Codice	Modello	Porte N.	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
<b>SENZA CASSETTIERA</b>					
CDT4420300002-V	TZ13/1M + VP14/6N	2	1.450 x 800 x 1.525	874	230/50/1
CDT4430300002-V	TZ17/1M + VP20/9N	3	2.005 x 800 x 1.525	874	230/50/1
CDT4440300002-V	TZ21/1M + VP25/13N	4	2.560 x 800 x 1.525	874	230/50/1

<b>CON CASSETTIERA</b>					
CDT4460300002-V	TZ09/1MC + VP14/6N	1 porta + 1 cassettera	1.450 x 800 x 1.525	320	230/50/1
CDT4470300002-V	TZ13/1MC + VP20/9N	2 porte + 1 cassettera	2.005 x 800 x 1.525	320	230/50/1
CDT4480300002-V	TZ17/1MC + VP25/13N	3 porte + 1 cassettera	2.560 x 800 x 1.525	320	230/50/1



+2/+10°

## CON VETRINE PER BACINELLE GN 1/3

- Esterno/interno in inox AISI 304.
- Spessore isolamento 60 mm.
- Piani di lavoro in granito e angoli interni arrotondati.
- Piedini regolabili in acciaio inox.
- Porte reversibili con fermo 105°.
- Maniglia, cremagliere e guide in acciaio inox AISI 304.
- Guarnizione magnetica sostituibile.
- Range di temperatura: -2/+8°C.
- Gruppo condensante tropicalizzato. Refrigerazione ventilata.
- Evaporatore trattato per cataforesi.
- Sistema refrigerante sostituibile.
- Sbrinamento automatico a gas caldo (plug-in), elettrico (remoti).
- Evaporazione automatica condensa.
- Termostato elettronico.
- Vano motore insonorizzato.
- A richiesta: gruppo refrigerante remoto.

-2/+8°



TZ13/1MC + VP20/9NL



**Contenitori pizza 60x40 non compresi con la cassettera**

Codice	Modello	Porte N.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
<b>SENZA CASSETTIERA</b>						
CDT442030002-VL	TZ13/1M + VP14/6NL	2 porte	1.450 x 800 x 1.525	258	874	230/50/1
CDT443030002-VL	TZ17/1M + VP20/9NL	3 porte	2.005 x 800 x 1.525	305	874	230/50/1
CDT444030002-VL	TZ21/1M + VP25/13NL	4 porte	2.560 x 800 x 1.525	357	874	230/50/1
<b>CON CASSETTIERA</b>						
CDT446030002-VL	TZ09/1MC + VP14/6NL	1 porta + 1 cassettera	1.450 x 800 x 1.525	248	672	230/50/1
CDT447030002-VL	TZ13/1MC + VP20/9NL	2 porte + 1 cassettera	2.005 x 800 x 1.525	295	874	230/50/1
CDT448030002-VL	TZ17/1MC + VP25/13NL	3 porte + 1 cassettera	2.560 x 800 x 1.525	347	874	230/50/1

## Banchi pizza

*La refrigerazione statica sui 4 lati vasca assicura la corretta conservazione nel tempo di mozzarella, salsa di pomodoro, verdure grigliate, affettati e di tutti gli ingredienti che deciderai di impiegare nelle pizze presenti nel tuo menu.*

- Vetrine GN 1/3: alloggia bacinelle GN 1/3 con profondità 380.
- Vetro dritto temperato.
- Predisposizione per montaggio a muro, su alzatina in granito, o con piedini in acciaio inox.
- Refrigerazione statica.
- Range di temperatura: +2/+8 °C.
- Esterno/interno in inox AISI 304.
- Spessore di isolamento 30 mm.
- Piedini regolabili.
- Evaporatore trattato per cataforesi.
- Termostato elettronico.
- Piletta di scolo.

*Disponibili anche senza vetri*



Codice	Modello	Bacinelle	L x P x H mm	Peso kg	Resa W	Alimentazione V/Hz/fase
CZVRX1000/380	<b>VRX1000/380</b>	1/3	995 x 395 x 435	25	340	230/50/1
CZVRX1200/380	<b>VRX1200/380</b>	1/3	1.200 x 395 x 435	28	340	230/50/1
CZVRX1400/380	<b>VRX1400/380</b>	1/3	1.400 x 395 x 435	30	340	230/50/1
CZVRX1500/380	<b>VRX1500/380</b>	1/3	1.500 x 395 x 435	31	340	230/50/1
CZVRX1600/380	<b>VRX1600/380</b>	1/3	1.600 x 395 x 435	32	340	230/50/1
CZVRX1800/380	<b>VRX1800/380</b>	1/3	1.800 x 395 x 435	33	340	230/50/1
CZVRX1900/380	<b>VRX1900/380</b>	1/3	1.900 x 395 x 435	35	340	230/50/1
CZVRX2000/380	<b>VRX2000/380</b>	1/3	2.000 x 395 x 435	36	340	230/50/1
CZVRX2200/380	<b>VRX2200/380</b>	1/3	2.200 x 395 x 435	40	340	230/50/1

## Banchi pizza

- Corpo esterno e interno in acciaio Inox
- Piano in granito con alzatina
- Vetrinette refrigerate per bacinelle GN 1/3
- Refrigerazione ventilata del banco
- Sbrinamento automatico
- Cassettiera n° 7 cassetti
- Guarnizione estraibile

+2/+8°



PZ2600TN + VRX15/38



+2/+8°



PZ2610TN + VRX20/38

Codice	Modello	Porte N.	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CZPZ2600TN + VRX15/38	<b>PZ2600TN + VRX15/38</b>	2	1.510 x 800 x 1.435	310 + 340	230/50/1
CZPZ2610TN + VRX20/38	<b>PZ2610TN + VRX20/38</b>	2 + cassettiere	2.025 x 800 x 1.435	360 + 340	230/50/1
CZPZ3600TN + VRX20/38	<b>PZ3600TN + VRX20/38</b>	3	2.025 x 800 x 1.435	360 + 340	230/50/1