

SPRING PIZZA PLUS



Eine fachgerechte Zubereitung

Ein flexibles, vielseitiges und komplettes PIZZA-Paket. Gekühlte Tische und Aufbauten mit Arbeitsplatten aus Granit: nur das Beste, um den idealen Arbeitsplatz für die Zubereitung von Pizzen, Focaccias, etc. im Zeichen von Komfort und Zweckmäßigkeit zusammenzustellen.



Neuer horizontaler Griff aus Druckguss ohne Nahtstellen
Türstopper mit 90° und Steckdichtungen Energy Saving
Nouvelle poignée horizontale en moulage sous pression sans jonction
Butée de porte à 90° et joints gage d'économies d'énergie à encastrement



Fach EN400X600
(1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter auf Führungsparen aus Edelstahl)
Compartiment EN400X600
(1 grille plastifiée sur paires de glissières s/s inox)



3D-Kühlsystem

Das einzige System, das eine korrekte und gleichmäßige Temperatur in allen Fächern garantiert.

3D Cooling system

Le seul système qui garantit une température correcte et uniforme dans tous les compartiments.



Une préparation dans les règles de l'art.

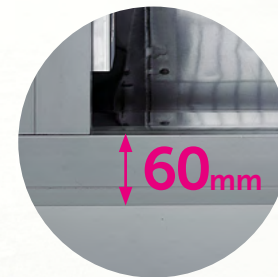
Une solution PIZZA flexible, polyvalente et complète.
Tables réfrigérées et structures supérieures avec plans de travail en granit: le meilleur pour composer le poste de travail idéal pour la préparation de pizzas, focaccias... à l'enseigne du confort et de la fonctionnalité.



VRS2560V
neue Behälter-Kühlvorrichtung mit 2560 mm
nouveau réfrigérateur à bacs de 2560 mm



Abgerundeter Innenboden für eine bessere Reinigung
Fond interne à angles arrondis gage de plus grande propreté



Stärke der Isolierung 60 mm
(ohne CFC und HCFC)
Épaisseur isolation 60 mm
(sans CFC ni HCFC)



Räder (optional)
Roues (option)



Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (von 120 bis 180 mm)
Pieds en acier inox à hauteur s/s réglable (de 120 à 180 mm)



Einfache Wartung, sofortiger Zugriff auf die Gerätekomponenten
Entretien facile, accès immédiat aux composants de gestion



Eingebautes neutrales Schubladenelement mit 6 Schubladen
(maximales Fassungsvermögen: 6 Behälter 40x60x7 cm)
Module tiroirs neutre intégré à 6 tiroirs
(capacité maximale: 6 bacs 40x60x7 cm)



SPRING
PIZZA
PLUS 800

Kühltische Pizzeria mit Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm aus Edelstahl AISI 304, mit 2, 3, oder 4 Fächern EN400x600, mit oder ohne neutralem Schubladenelement mit 6 Schubladen, 1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN400x600 auf „L“-förmigem Führungspaar aus Edelstahl pro Tür.

- Eingebautes oder externes Aggregat
- Arbeitsplatte aus Granit
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließende Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer und integrierter Ablass (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)

Tables réfrigérées Pizzeria sur pieds ou roues, profondeur 800 mm, en acier inox s/s AISI 304, 2, 3, 4 compartiments EN400x600, avec ou sans module neutre à 6 tiroirs, avec 1 grille EN400x600 plastifiée sur paire de glissières en acier en s/s L par porte.

- Groupe intégré ou à distance
- Plan de travail en granit
- Contrôleur électronique avec affichage numérique 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé et évacuation intégrée (nettoyage facilité)
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés).

Option: stérilisateur.

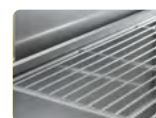
Extras: Sterilisateur.



74768466-68



74768120



74768122



KIT 4 RUOTE
KIT 6 RUOTE



VERS220V/60HZ



OZONIZER
STERIL KIT



	Modell Modèle	Code Code	Beschreibung Description	Bereich Gamme	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions mm	Energie- klasse Classe énergétique	Klimaklasse Classe climatique	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle	Nettonutzvolumen Volume utile net L	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut Kg
											Watt****	A			
	PIZZASPLUS820I	6SP82IP2KA001	2 Türen 2 portes	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100	1450x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	1510x860x1120	214/249
	VRS1450V	7VS14G3D2AA01	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,05	1450x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	1560x460x580	55/64
	PIZZASPLUS820I + VRS1450V														269/314
	PIZZASPLUS821I	6SP83IP2KA002	2 Türen + 6 neutrale Schubladen 2 portes + 6 tiroirs neutres	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100	2004x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	294/336
	VRS2005V	7VS20G3D2AA01	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07	2005x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	71/81
	PIZZASPLUS821I + VRS2005V														365/417
	PIZZASPLUS830I	6SP83IP2KA001	3 Türen 3 portes	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100	2004x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	607	360	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	274/316
	VRS2005V	7VS20G3D2AA01	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07	2005x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	71/81
	PIZZASPLUS830I + VRS2005V														345/397
	PIZZASPLUS831I	6SP84IP2KA002	3 Türen + 6 neutrale Schubladen 3 portes + 6 tiroirs neutres	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,120	2560x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	607	360	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	377/427
	VRS2560V	7VS25G3D2AA01	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07	2560x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/97
	PIZZASPLUS831I + VRS2560V														462/524
	PIZZASPLUS840I	6SP84IP2KA001	4 Türen 4 portes	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,120	2560x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	726	480	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	357/407
	VRS2560V	7VS25G3D2AA01	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07	2560x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/97
	PIZZASPLUS840I + VRS2560V														442/504
	STERILKIT	73688492	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)												
		74768570 x2	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400												
		74768122	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400												
		74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400												
	KIT 4 RUOTE		Aufpreis 4 Räder												
	KIT 6 RUOTE		Aufpreis für 6 Räder (Mod. 4 Türen)												
	VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a												

**** Watt TN (-10/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)
Paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400
Grille plastifiée EN 600x400
S/S grille inox EN 600x400
Supplément 4 roues
Supplément pour 6 roues (mod. 4 portes)
Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a

**** Watt TN (-10/+45°C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SPRING PIZZA PLUS 800R

SPRING PIZZA PLUS



Kühltische Pizzeria mit Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm aus Edelstahl AISI 304, mit 2, 3, oder 4 Fächern EN400x600, mit oder ohne neutralem Schubladenelement mit 6 Schubladen, 1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN400x600 auf „L“-förmigem Führungspaar aus Edelstahl pro Tür.

- Externes Aggregat
- Arbeitsplatte aus Granit
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließendes Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer und integrierter Ablass (einfachere Reinigung)
- Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind

Extras: Sterilisator.

Tables réfrigérées Pizzeria sur pieds ou roues, profondeur 800 mm, en acier inox s/s AISI 304, 2, 3, 4 compartiments EN400x600, avec ou sans module neutre à 6 tiroirs, avec 1 grille EN400x600 plastifiée sur paire de glissières en acier en s/s L par porte.

- Groupe à distance
- Plan de travail en granit
- Contrôleur électronique avec affichage numérique 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé et évacuation intégré (nettoyage facilité)
- Dégivrage Évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe à distance

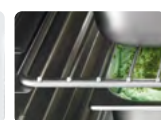
Option: stérilisateur.



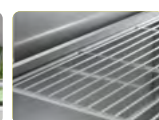
EVAP-T



74768466-68



74768120



74768122



KIT 4 RUOTE



VERS220V/60HZ



STERIL KIT

	Modell	Code		Beschreibung	Bereich	GAS		Abmessungen	Klimaklasse	Nettonutzvolumen	Stromaufnahme		Spannung	Abmessungen der Verpackung	Netto-/Bruttogewicht
	Modèle	Code		Description	Gamme	GAZ		Dimensions	Classe climatique	Volume utile net	Absorption		Tension	Dimensions emballage	Poids net/brut
								mm		L	Watt****	A	Volt/Ph/Hz	mm	Kg
	PIZZASP820R**	6SP82RP4KA001		2 Türen 2 portes	-2/+7°C			1310x800x1030	5 40°C - 40%HR	240			230/1/50	1370x860x1120	189/225
	VRS1300V	7VS13G3D2AA01		Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 GWP 3 - Kg 0,05		1300x395x425	3 25°C - 60%		247	5.03	230/1/50	1410x460x580	51/59
	PIZZASP820R + VRS1300V												230/1/50		241/284
	UCTN2-T*	74861752		Verflüssigungssatz				350x460x265	Unité de condensation				350x460x265	25/45	
	VALVR452A-802TN	74877075		Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 802TN)				101x38x77	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 802TN)				101x38x77	0,3/0,3	
	PIZZASP821R**	6SP83RP4KA001		2 Türen + 6 neutrale Schubladen 2 portes + 6 tiroirs neutres	-2/+7°C			1864x800x1030	5 40°C - 40%HR	360			230/1/50	1925x860x1120	272/314
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01		Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 GWP 3 - Kg 0,07		1815x395x425	3 25°C - 60%		247	5.03	230/1/50	1885x460x580	66/76
	PIZZASP821R + VRS1815V												230/1/50		338/389
	UCTN2-T*	74861752		Verflüssigungssatz				350x460x265	Unité de condensation				350x460x265	25/45	
	VALVR452A	74877077		Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 821TN)				101x38x77	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 821TN)				101x38x77	0,3/0,3	
	PIZZASP830R**	6SP83RP4KA002		3 Türen 3 portes	-2/+7°C			1864x800x1030	5 40°C - 40%HR	360			230/1/50	1925x860x1120	252/294
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01		Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 GWP 3 - Kg 0,07		1815x395x425	3 25°C - 60%		247	5.03	230/1/50	1885x460x580	66/76
	PIZZASP830R + VRS1815V												230/1/50		318/369
	UCTN3-T*	74861754		Verflüssigungssatz				350x500x300	Unité de condensation				350x500x300	33/53	
	VALVR452A	74877077		Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 830TN)				101x38x77	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 830TN)				101x38x77	0,3/0,3	
	STERILKIT	73688492		Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)					Stérilisateur (incompatible avec LED)						
EVAP-T			Aufpreis für Kondensatwanne für Kühltische ohne externes Aggregat					Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R							
		74768570 x2	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400					Paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400							
		74768122	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400					Grille plastifiée EN 600x400							
		74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400					S/S grille inox EN 600x400							
	KIT 4 RUOTE			Aufpreis für 4 Räder					Supplément pour 4 roues						
VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a					Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a							

* Maximale Entfernung 5 m ** R= Externe Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

* Distance maximale 5 m ** R = Version à distance *** Watt TN (-10/+45°C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.