

FRESH PIZZA PLUS

FRESH PIZZA PLUS Einfach praktisch!

Essentielles Design und unglaubliche Vielseitigkeit für ein langlebiges und leicht zu reinigendes Produkt dank der **innovativen Anti-Fingerprint-Beschichtung aus Steel-PET**. Fresh Pizza... das Made in Italy, das Ihre Zeit zu schätzen weiß!

FRESH PIZZA PLUS Tout simplement pratique !

Un design essentiel et une polyvalence absolue pour un produit durable et facile à nettoyer grâce au **revêtement innovant anti-traces de doigts en Steel-PET**. Fresh Pizza... le Made in Italy qui valorise votre temps !



Vorteile der „Anti-Fingerprint-Beschichtung“

- Einfache Reinigung
- Aussehen und Farbe vergleichbar mit Edelstahl
- Umweltfreundlich
- Für Lebensmittelkontakt geeignet
- Hergestellt ohne Verwendung von PVC
- Beständig gegen Lösungsmittel, Reibung, Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit, kalte Flecken

Les avantages du revêtement «Anti-traces»

- Facilité de nettoyage
- Aspect et couleur comparables à ceux de l'acier inox
- Écologique
- Adapté au contact alimentaire
- Fabriqué sans PVC
- Résistant aux solvants, au frottement, à la température, à l'humidité relative, aux taches à froid

Chemische Behandlung
Traitement chimique

Grundmetall - Métal de base

Lack - Peinture

PET-Schicht - Film PET

Schutzschicht - Film protecteur



FRESH PIZZA Serienmäßige Ausstattung - FRESH PIZZA Dotations standard



„L“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter EN400X600
S/s lissières en «L» pour grilles EN400X600



Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (von+ 60 mm)
Pieds en acier inox s/s à hauteur réglable (+60 mm)





FRESH PIZZA PLUS



FRESH PIZZA PLUS



Kühltische Pizzeria mit Füßen, Tiefe 700 mm, aus vorbeschichtetem Stahl STEEL-PET, 2 Türen, 2 Türen mit neutralem Schubladenelement, 5 Schubladen und 3 Türen, 1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN400x600 pro Tür.

- Eingebautes Aggregat
- Arbeitsplatte aus Granit 800 mm mit Wandabschlussprofil
- Digitales Steuergerät
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung.
- Auf Anfrage Behälter-Kühlvorrichtung: 1300 mm, Kap. 5 Behälter GN 1/3 (**nicht inkludiert**) (Mod. FRESH PIZZA 2P), 1815 mm, Kap. 8 Behälter GN 1/3 (**nicht inkludiert**) (Mod. FRESH PIZZA 2P+C und FRESH PIZZA 3P)
- Auf Anfrage Ausführung ohne Arbeitsplatte.

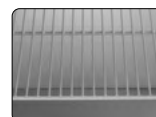
Tables réfrigérées Pizzeria sur pieds, profondeur 700 mm, en acier pré-revêtu STEEL-PET ; 2 portes, 2 portes avec module à tiroirs neutre 5 tiroirs et 3 portes, avec 1 grille EN400x600 plastifiée par porte.

- Groupe intégré
- Plan en granit 800 mm avec dossier
- Contrôleur numérique
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques
- Sur demande réfrigérateur de bacs: 1300 mm cap. 5 bacs GN 1/3 (**non compris**) (mod. FRESH PIZZA 2P), 1815 mm cap. 8 bacs GN 1/3 (**non compris**) (mod. FRESH PIZZA 2P+C et FRESH PIZZA 3P)
- Sur demande version sans plan.

ZUBEHÖR / ACCESSOIRES



74768425 X 2



74768122

Neutrales Schubladenelement mit 5 Schubladen für Behälter 400x600x70 mm serienmäßig bei Mod. FRESH PIZZA 2P+C (Behälter inkludiert)

Module neutre à 5 tiroirs pour bacs 400x600x70 mm de série sur mod. FRESH PIZZA 2P+C (bacs compris)



EN 400X600



	Modell <i>Modèle</i>	Code <i>Code</i>		Arbeitsplatte <i>Plan</i>	Türen <i>Portes</i>		Innenausstattung <i>Accessoires internes</i>	Abmessungen <i>Dimensions</i> mm	Gas <i>Gaz</i>	Stromaufnahme <i>Absorption</i> Watt**** Ampere	Spannung <i>Tension</i> Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung <i>Dimensions emballage</i> mm	Nettogewicht <i>Poids net</i> Kg	Bruttogewicht <i>Poids brut</i> Kg	
	FRESH PIZZA PLUS 2P	7SP72IP2KA002		Arbeitsplatte aus Granit <i>Plan granit</i>	2 gekühlte Türen <i>2 portes réfrigérées</i>		2 Ablagegitter / <i>grilles</i> <i>EN400X600</i>	1400x800x1040	R290 GWP 3 Kg 0,07	149	4,04	230/1/50	1430x860x1120	199	211
	VRS1300V	7VS13G3D2AA01		 Kühlvitrine (5 GN1/3) + Glasaufbau <i>Vitrine réfrigérée (5 GN1/3) + structure en verre</i>				1300x395x425	R290 GWP 3 Kg 0,05	247	5,03	230/1/50		51	59
	FRESH PIZZA PLUS 2P + VRS1300V													250	270
	FRESH PIZZA PLUS 2P+C	7SP73IP2KA003		Arbeitsplatte aus Granit <i>Plan granit</i>	2 gekühlte Türen + 5 neutrale Schubladen <i>2 portes réfrigérées + 5 tiroirs neutres</i>		2 Ablagegitter / <i>grilles</i> <i>EN400X600</i>	1926x800x1040	R290 GWP 3 Kg 0,07	149	4,04	230/1/50	1956x860x1120	291	308
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01		 Kühlvitrine (8 GN1/3) + Glasaufbau <i>Vitrine réfrigérée (8 GN1/3) + structure en verre</i>				1815x395x425	R290 GWP 3 Kg 0,07	247	5,03	230/1/50		66	76
	FRESH PIZZA PLUS 2P C + VRS1815V													357	384
	FRESH PIZZA PLUS 3P	7SP73IP2KA002		Arbeitsplatte aus Granit <i>Plan granit</i>	3 gekühlte Türen <i>3 portes réfrigérées</i>		3 Ablagegitter / <i>grilles</i> <i>EN400X600</i>	1926x800x1040	R290 GWP 3 Kg 0,07	149	4,04	230/1/50	1956x860x1120	263	280
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01		 Kühlvitrine (8 GN1/3) + Glasaufbau <i>Vitrine réfrigérée (8 GN1/3) + structure en verre</i>				1815x395x425	R290 GWP 3 Kg 0,07	247	5,03	230/1/50		66	76
	FRESH PIZZA PLUS 3P + VRS1815V													329	356
		74768425 x2	„L“-förmige Führungspaare für Ablagegitter EN400X600				S/s paire glissières en «L» pour grilles EN400X600								
		74768122	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN400X600				Grille plastifiée EN400X600								
	NOPIANO2P		Ermäßigung für Ausführung ohne Marmorplatte				Réduction de prix pour la version sans plan en marbre								
	NOPIANO2C_3P		Ermäßigung für Ausführung ohne Marmorplatte				Réduction de prix pour la version sans plan en marbre								
	VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a				Supplément Version 220V/60Hz - GAZ 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.

**** 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.