

# COMPTOIRS A PIZZA SERIE 70

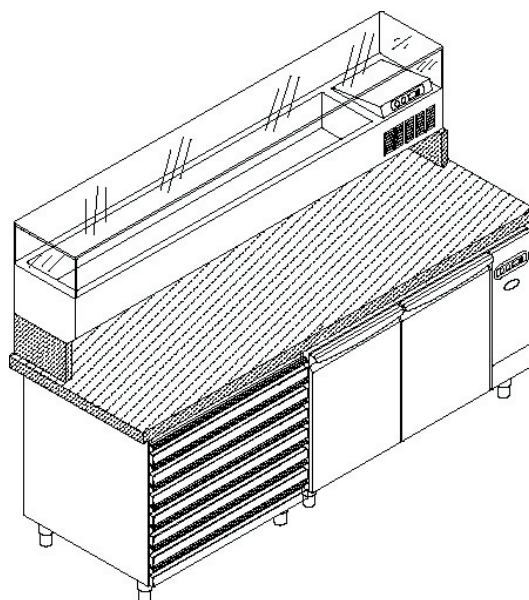


La ligne "Pizzeria" se compose d'une vaste gamme de modèles composables en version neutre et réfrigérée, de 70 cm de profondeur, permettant de réaliser de nombreux agencements et en mesure de satisfaire, de manière rationnelle, les besoins de grande fonctionnalité et d'organisation du travail.

Les **éléments** sont entièrement réalisés en acier inox AISI 304 au Cr-Ni 18/10 et sont montés sur des pieds réglables. Ils répondent parfaitement aux normes d'hygiène. Les dessus sont réalisés soit en granit Sardo soit en acier inox AISI 304 au Cr-Ni 18\*10. Les  **tiroirs** sont montés, en standard, sur des glissières simples et existent en différentes versions; ils sont adaptés à recevoir des caisses de 70x53 et peuvent contenir 20/25 pâtons pour pizza par tiroir. Les tiroirs au design pratique et fonctionnel sont montés sur des glissières simples en acier inox et sont faciles à enlever pour permettre un nettoyage parfait et efficace.

Tous les éléments peuvent être montés sur des pieds réglables en inox de 140/190 ou de 180/230 pour une parfaite mise à niveau entre eux. Sur demande, ils peuvent également être montés sur des roulettes pivotantes en inox ou galvanisées.

Les **vitrines réfrigérées** sont entièrement réalisées en acier inox AISI 304 au Cr-Ni 18/10 et sont munies d'un pare-haleine, de côtés et d'une étagère supérieure de dépose. Adaptées à recevoir les bacs Gastronorm en acier inox AISI 304 au Cr-Ni 18/10 ou en polycarbonate, elles sont dotées d'un groupe de fonctionnement autonome.



Modèles	BCPZ2009				BCPZ2010				BCPZ2011		
	ELEM . REF.	VITRINE	TIR.	DESSUS	ELEM . REF.	VITRINE	TIR.	DESSUS	ELEM . REF.	VITRINE	DESSUS
<b>Nbr Compartiments</b>	2				2				3		
<b>Température d'exercice</b>	0°C +15°C	0°C +15°C			0°C +15°C	0°C +15°C			0°C +15°C	0°C +15°C	
<b>Fonctionnement</b>	statique	statique			statique	statique			statique	statique	
<b>Dimensions Extérieures</b>											
Largeur	1145	2000	800	2050	1352	2150	800	2200	1805	1800	1850
Profondeur a/portes ouvertes	680/1105	320	680	700	680/1105	320	680	700	680/1105	320	700
Hauteur	810	410	810	30	810	410	810	30	810	410	30
<b>Nbr paire glissières (fournies)</b>	7				7				7		
<b>Type de Dégivrage</b>	Gaz Chaud à intervalles				Gaz Chaud à intervalles				Gaz Chaud à intervalles		
<b>Evaporation Condensats</b>	Manuel a/cuvette				Automatique à Gaz Chaud				Automatique à Gaz Chaud		
<b>Compresseur</b>											
T° Evaporation [°C]	-15	-15			-15	-15			-15	-15	
Rendement frigorifique [watt]	310	250			310	250			410	250	
<b>Gaz réfrigérant</b>											
Type de gaz	R404a	R404a			R404a	R404a			R404a	R404a	
<b>Courant absorbé [watt]</b>		220			350	220			400	220	
<b>Tension d'Alimentation</b>	230V/ 50Hz 1+N	230V/ 50Hz 1+N			230V/ 50Hz 1+N	230V/ 50Hz 1+N			230V/ 50Hz 1+N	230V/ 50Hz 1+N	
<b>STANDARD</b>						✓					
<b>OPTION</b>						○					
<b>NON DISPONIBLE</b>						✗					