



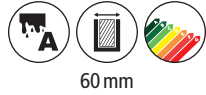
### PIZZA COUNTER

PIZZAWERKBANK

PIZZATISCH

PIZZA COUNTER

TABLE PRÉP POUR PIZZA



60 mm



### REFRIGERATED COUNTER TOP

GEKOELDE OPZETVITRINE

AUFSATZVITRINE

REFRIGERATED COUNTER TOP

PUIITS RÉFRIGÉRÉE



	7950.0040	7950.0044
	€ 1.911,-	€ 2.126,-
	1515 x 800 x 1000	2025 x 800 x 1000
	945 x 680 x 560	1455 x 680 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
<b>EN</b>	2x 600x400	3x 600x400
	+2 / +8°C	+2 / +8°C
	R 600 A	R 600 A
<b>dB</b>	42	42
	280	295

	7450.0018	7450.0023
	€ 835,-	€ 951,-
	> 7950.0040	> 7950.0044
	1500 x 395 x 435	2000 x 395 x 435
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
<b>GN</b>	6x 1/3 GN	9x 1/3 GN
	+2 / +8°C	+2 / +8°C
	R 600 A	R 600 A
	57	70

PIZZAWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor.
- Incl. 1 rooster per deur

PIZZATISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter hinter jeden Tür

PIZZA COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grid per door

TABLE PRÉP POUR PIZZA

- Isolation 60 mm.
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grille par porte inclus

<b>7020.1210</b>		€ 31,-
	Grids	
<b>EN</b>	600 x 400	

<b>7451.0255</b>		€ 30,-
	Set guides	
	1	

<b>7020.0600</b>		€ 14,-
	Pizza dough container	
<b>EN</b>	600 x 400 x 70	

<b>7020.0605</b>		€ 9,-
	Lid for pizza dough container	
	> 7020.0600	