

# BANCHI PIZZA PROFESSIONALI

## ELEMENTI MODULARI AUTONOMI

### COMPONI IL BANCO IDEALE IN BASE ALLE TUE ESIGENZE:

- TAVOLO FRIGO AUTONOMI (PAG.12)
- GRANITO O MARMO (SU MISURA)
- CASSETTIERE NEUTRE INOX (PAG.9)
- VETRINE FRIGO AUTONOME (PAG.15)



## TAVOLI PIZZA REFRIGERATI

### Caratteristiche generali:

- Le basi refrigerate, con l'esclusivo sistema di raffreddamento, garantiscono un'ottima conservazione dei prodotti e degli impasti nelle apposite cassette di plastica.
- Gli elementi sono interamente costruiti in acciaio inox 18/10 finemente lavorato.
- Le porte sono a chiusura magnetica e autochiudenti.
- La temperatura di esercizio va da 0° a +15° e lo sbrinatorio è automatico.
- In dotazione c'è una griglia per porta.
- Quadro elettrico di controllo facilmente accessibile.
- Piedini in acciaio regolabili.

**N.B.** - I tavoli TP7515 e TP7520 vengono forniti senza piano inox.

### TAVOLI REFRIGERATI

MODELLO	DIMENSIONI	PESO	VOLT	Mc
TP7515	150x75x81h	140	220	1,22
TP7520	200x75x81h	160	220	1,6
TP2000	200x75x137h	390	220	2,5

