

SPRING PIZZA



Una preparazione a regola d'arte.

Un pacchetto PIZZA flessibile, versatile e completo. Tavoli e sovrastrutture refrigerate con piani lavoro in granito: il meglio per comporre la postazione di lavoro ideale per la preparazione di pizze, focacce ... all'insegna del comfort e della funzionalità.

A preparation taken to perfection.

A flexible, versatile and complete pizza preparation system. Counters with granite tops and pan coolers: the utmost to shape your ideal work place to prepare pizza, buns ... with an eye on comfort and functionality.



Vano EN400X600 (1 griglia plastificata su coppie guide inox) EN400X600 room (1 plastic coated shelf on s/s runners)



Porte autochiudenti con maniglia orizzontale e guarnizioni ad incastro Self-closing doors with horizontal handle and snap out gasket



3D Cooling system
L'unico sistema che garantisce una temperatura corretta ed uniforme in tutti i vani.

3D Cooling system
The only system that guarantees a correct and uniform temperature in the whole counter.



VRS2560V
nuovo refrigeratore vaschette da 2560 mm
new pan cooler model: 2560 mm



Cassettiera neutra integrata a 6 cassetti (capacità massima: 6 vaschette cm 40x60x7) Neutral built-in set of 6 drawers (maximum capacity: 6 trays cm 40x60x7)



Fondo interno arrotondato per una migliore pulizia Inner bottom panel with rounded corners for easier cleaning



Spessore isolamento 60 mm (senza CFC e HCFC) Insulation thickness 60 mm (CFC & HCFC free)



Ruote (optional) Castors (option)



Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (da 120 a 180 mm) Height adjustable s/s feet (120 to 180 mm)



Manutenzione facile, accesso immediato a componenti di gestione Easy servicing, immediate access to the electrical components





SPRING
PIZZA

800

Tavoli Pizzeria EURONORM (EN400X600) profondità 800 mm con gruppo incorporato, in acciaio inox AISI 304.

- Isolamento 60 mm
- Piano da lavoro in granito
- Refrigerazione ventilata TN (-2/+7°C), gas refrigerante R404a (GWP3780)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Accessori interni di serie per porta: 1 griglia EN400x600 plastificata su coppia guide in acciaio
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Sbrinatorio a sosta ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata

Optional:
filtro removibile, ozonizzatore

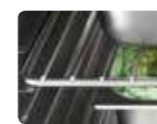
S/s AISI 304 Pizza Prep Euronorm (EN400X600) counters; 800 mm depth with built-in unit.

- Insulation 60 mm
- Granite worktop
- Ventilated cooling system TN (-2/+7°C), refrigerant gas R404a (GWP3780)
- Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
- Standard fitting per door: 1 EN400x600 plastic coated shelf on s/s runners
- 90° stop self-closing door
- Automatic defrosting by compressor stop and automatic condensation water evaporation system
- Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning

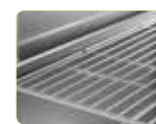
Optional:
removable filter, ozonizer



74768466-68



74768120



74768122



KIT 4 RUOTE



220 - 60Hz



	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Range °C Range °C	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power		Vtaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	Tempi di consegna Delivery time
						Watt****	Ampere				
R404a (250 gr)	PIZZASP820I	7SP82IP4KA001	2 porte 2 chilled doors	-2/+7°C	1450x800x1040	275	5.22	230/50	1510x860x1120	260/280	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks
	VRS1450V	7VS14G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	1450x395x429	275	5.22	230/50	1560x460x580	43/55	
	PIZZASP820I + VRS1450V										
R404a (250 gr)	PIZZASP821I	7SP83IP4KA002	2 porte + 6 cassetti neutri 2 chilled doors + 6 ambient drawers	-2/+7°C	2005x800x1040	275	5.22	230/50	2064x860x1120	315/340	
	VRS2005V	7VS20G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	2005x395x429	275	5.22	230/50	2075x460x580	47/61	
	PIZZASP821I + VRS2005V										
R404a (250 gr)	PIZZASP830I	7SP83IP4KA001	3 porte 3 chilled doors	-2/+7°C	2005x800x1040	275	5.22	230/50	2064x860x1120	325/350	
	VRS2005V	7VS20G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	2005x395x429	275	5.22	230/50	2075x460x580	47/61	
	PIZZASP830I + VRS2005V										
R404a (250 gr)	PIZZASP831I	7SP84IP4KA002	3 porte + 6 cassetti neutri 3 chilled doors + 6 ambient drawers	-2/+7°C	2560x800x1040	275	5.22	230/50	2620x860x1120	375/400	
	VRS2560V	7VS25G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	2560x395x429	275	5.22	230/50	2630x460x580	49/63	
	PIZZASP831I + VRS2560V										
R404a (250 gr)	PIZZASP840I	7SP84IP4KA001	4 porte 4 chilled doors	-2/+7°C	2560x800x1040	275	5.22	230/50	2620x860x1120	385/410	
	VRS2560V	7VS25G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	2560x395x429	275	5.22	230/50	2630x460x580	49/63	
	PRK840I + VRS2560V										
		74768466-68	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400		"L" pair of runners for EN 600x400 trays						
		74768122	Griglia plastificata EN 600x400		Plastic coated EN 600x400 shelf						
		74768120	Griglia inox EN 600x400		S/S EN 600x400 shelf						
			Sovrapprezzo per 4 ruote		Price increase for 4 castors						
			Sovrapprezzo per 6 ruote		Price increase for 6 castors						
			Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz		Price Increase for Power supply 220V/60Hz						

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 164/165

**** Watt TN (-10/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 164/165

**** Watt TN (-10/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING
PIZZA

800R

Tavoli Pizzeria EURONORM (EN400X600) profondità 800 mm predisposti per gruppo remoto, in acciaio inox AISI 304.

- Isolamento 60 mm
- Piano da lavoro in granito
- Refrigerazione ventilata TN (-2/+7°C), gas refrigerante R404a (GWP3780)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Accessori interni di serie per porta: 1 griglia EN400x600 plastificata su coppia guide in acciaio
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Sbrinamento a sosta
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata

Optional:
filtro removibile, ozonizzatore

S/s AISI 304 Pizza Prep Euronorm (EN400X600) counters; 800 mm depth with remote unit.

- Insulation 60 mm
- Granite worktop
- Ventilated cooling system TN (-2/+7°C), refrigerant gas R404a (GWP3780)
- Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
- Standard fitting per door: 1 EN400x600 plastic coated shelf on s/s runners
- 90° stop self-closing door
- Automatic defrosting by compressor stop
- Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning

Optional:
removable filter, ozonizer



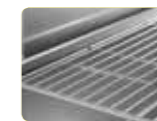
EVAP-T



74768466-68



74768120



74768122






KIT 4 RUOTE



220 - 60Hz

VERS220V/60HZ



Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Range °C Range °C	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power		Vtaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	
					Watt****	Ampere				
	PIZZASP820R**	7SP82RP4KA001	2 porte 2 chilled doors	-2/+7°C	1310x800x1040	0	0	230/50	1370x860x1120	230/250
	VRS1300V	7VS13G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	1300x395x429	275	5.22	230/50	1410x460x580	41/49
	PIZZASP820R + VRS1300V									
	UCTN2-T*	74861752	Unità Condensatrice R404a	<i>Condensing unit R404a</i>						
	PIZZASP821R**	7SP83RP4KA002	2 porte + 6 cassetti neutri 2 chilled doors + 6 ambient drawers	-2/+7°C	1864x800x1040	0	0	230/50	1925x860x1120	280/305
	VRS1815V	7VS18G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	1815x395x429	275	5.22	230/50	1885x460x580	45/57
	PIZZASP821R + VRS1815V									
	UCTN2-T*	74861752	Unità Condensatrice R404a	<i>Condensing unit R404a</i>						
	PIZZASP830R**	7SP83RP4KA001	3 porte 3 chilled doors	-2/+7°C	1864x800x1040	0	0	230/50	1925x860x1120	290/315
	VRS1815V	7VS18G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	1815x395x429	275	5.22	230/50	1885x460x580	45/57
	PIZZASP830R + VRS1815V									
	UCTN3-T*	74861754	Unità Condensatrice R404a	<i>Condensing unit R404a</i>						
	EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evaporacondensa per tavoli senza gruppo R	Price Increase for condensation water bowl for counters without condensing unit (R model)						
		74768466-68	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400	"L" pair of runners for EN 60x40 trays						
		74768122	Griglia plastificata EN 600x400	plastic coated EN 60x40 shelf						
		74768120	Griglia inox EN 600x400	S/S EN 600x400 shelf						
	KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote	Price increase for 4 castors						
	VERS220-60		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz	Price Increase for Power supply 220V/60Hz						

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG 164-165

* Distanza massima 5m ** R = Versione remota (per UNITA' e altri optional e accessori vedi pg. 164-165) **** Watt TN (-10/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP 164-165

*Max distance 5m **Remote Version (for UNIT and other options and accessories see pp. 164-165) **** Watt TN (-10/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.