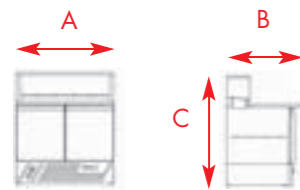


MODELLO

Dimensioni Sizes Dimensions MaBe	Assorbimento Absorption Absorption Nennaufnahme	Temperatura d'esercizio Working temperature Temperature de travail Temperature bereich °C	Tensione Voltage Tension Spannung	Peso Netto Net Weight Poid Net Netto Gewicht
---	--	--	--	---



A: 1010  
B: 730  
C: 1150

385 W+270W      0°/+8°C  
30°C-u.r.55%      230/1/50      95 Kg.

SALADETTE PIZZA



1500  
800  
1410

385 W+270W      0/+8°C  
30°C-u.r.55%      230/1/50      225 Kg.

TEQUILA 1500



1410  
800  
1410

385 W+270W      0/+8°C  
30°C-u.r.55%      230/1/50      180 Kg.

TEQUILA 1P+M



1900  
800  
1410

290 W+270W      +4°/+10°  
0/+8°C      230/1/50      300 Kg.  
30°C-u.r.55%

TEQUILA 2P+M



2420  
800  
1410

290 W+270W      0°/+8°C  
30°C-u.r.55%      230/1/50      350 Kg.

TEQUILA 3P+M



1600  
700  
1150

290 W      0°/+8°C  
30°C-u.r.55%      230/1/50      230 Kg.

TEQUILA 1600 ECONOM



1650  
800  
1410

270 W      0°/+8°C  
30°C-u.r.55%      230/1/50      200 Kg.

TEQUILA 2P+UR

La Ditta produttrice si riserva il diritto di cambiare in qualsiasi momento i dettagli tecnici senza preavviso. - Producer company reserves the right to change technical features without notice - L'usine productrice se réserve le droit de varier sans préavis les détails techniques. - Diehersedlerfirma behält sich das Recht vor, die technischen Eigenschaften jederzeit ohne vorherige Benachrichtigung zu ändern.

Stampa: Paperprint SpA





## BANCO PIZZA LINEA TEQUILA

■ La linea di banchi per la lavorazione della pizza "TEQUILA" è stata studiata per poter soddisfare tutte le esigenze previste da questo settore. Infatti la linea tequila è formata da molte versioni che spaziano dal modello economico fino al modello più completo e lussuoso. Il fascino dell'acciaio con l'eleganza del granito utilizzati nella linea Tequila, sono di sicuro arredo per la vostra pizzeria.

■ La ligne de comptoir pour travailler la pizza "TEQUILA" a été étudiée pour satisfaire toutes les demandes du secteur. En effet la ligne tequila est formée par beaucoup des versions qui embrassent le model économique jusqu'au model le plus complet et luxueux. La charme du acier inox et l'élegance du granit utilisés dans la ligne Tequila, sont de sûr décoration de votre pizzeria.

■ The bench line for pizza-working "TEQUILA" is carried out to satisfy all the requirements of this field. In fact the tequila line is formed by many versions, which range from the cheap model till the wholer and the best model. The fascination of stainless steel with the elegance of granite used on Tequila line, are the best furnishings for your pizzeria.

■ Die Kühltschenlinie für die Pizzabearbeitung "TEQUILA" wurden geplant, alle die vorausgesehenen Sektoransprüche zufriedenzustellen. In der tat besetzt die tequila linie aus verschiedenen ausführungen, die von dem Preiswertmodel bis dem vollständigeren und luxuriöseren Model beginnen. Der in der Linie Tequila gebrauchten Edelstahlcharm mit dem Graniteleganz sind die sichere Möblierung eurer Pizzeria.

MOD. TEQUILA 2P+M



■ I VANI INTERNI sono allestiti per l'alloggiamento delle teglie o delle griglie "euronorm" (600x400), così come la cassettera neutra laterale.

■ The INSIDE SPACE are equipped for the accommodation of grills or trays of "euronorm" sizes (600x400), as well the side neutral drawer row.

■ Les BAIES INTÉRIEURES sont équipés pour le logement des plateaux ou des grilles "euronorm" (600x400), ainsi comment les tiroirs seches lateraux.

■ Die INNERE RÄUME sind für die Unterkunft der "Euronorm" Tabletten oder der Euronorm "Drahtrostre (600x400), so wie so den seitlichen trockenen Ladensatz, vorbereitet.

### MOD. TEQUILA 1500

■ MODELLO TEQUILA 1500 composto da due vani refrigeranti con motore inserito alla base e porta-bacinelle, superiore a refrigerazione indipendente GN 1/4 con struttura di protezione di vetro.

■ THE MODEL TEQUILA 1500 is formed by two refrigerated spaces, with a plug-in unit in base and by a container-holder on top with independent refrigeration, GN 1/4 size, with protection structure of glass.

■ Le MODEL TEQUILA 1500 est composé par 2 baies réfrigérés, avec groupe logé dans le soubassement et par le porte-bacs supérieur pour bacs GN 1/4 à réfrigération logé indépendant avec superstructure de protection de verre.

■ MODELL TEQUILA 1500 besteht aus zwei Kühlräumen, mit dem in Basis eingebautem Aggregat, und obere Aufsatzvitrine mit eigener Kühlung für behälter GN1/4 mit Schutzstruktur aus Glas.



### MOD. TEQUILA ECONOMICO

■ MODELLO TEQUILA ECONOMICO composto da due vani refrigerati, con motore inserito di lato e pozzetto di inserimento di 6 bacinelle GN 1/4 con struttura di protezione in vetro e 3 cassetti porta bacinelle.

■ CHEAP MODEL TEQUILA is formed by two refrigerated spaces, with a plug-in unit in side and with an introduction well for 6 gastronorm-trays 1/4 with a protection structure in glass and 3 drawers for plastic trays.

■ Le MODEL TEQUILA ECONOMIQUE est composé par 2 baies réfrigérés, avec groupe logé dans le lateral et avec puits d'introduction de 6 bacs GN 1/4 avec la superstructure de protection en verre et 3 tiroirs pour bac en plastique.

■ Das BILLIGE MODELL TEQUILA besteht aus zwei Kühlräumen, mit dem Seitlichem eingebautem Aggregat, und mit einem Einfügungbrunnen für 6 Behälter GN 1/4 mit Schutzstruktur aus Glas und mit 3 Laden für En-Behälter.



■ PORTA-BACINELLE REFRIGERATO da 1600, 1900 oppure 2150 GN 1/3 oppure 1/4 (su richiesta anche misure speciali) con motore inserito a destra, con o senza struttura protettiva di vetro.

■ REFRIGERATED CONTAINER-HOLDER 1600, 1900 or 2150 mm long, in GN 1/3 or 1/4 size (on request it is possible also special measurement), with right plug-in unit, with or without protection structure of glass.

■ PORTE-BAC RÉFRIGÉRÉ de 1600, 1900 ou 2150 Gn 1/3 ou 1/4 (sur demande aussi dimensions particulières) avec le groupe logé à droite, avec ou sans la superstructure de protection de verre.

■ GEKÜHLTE AUFSAZTVITRINE 1600, 1900 oder 2150 mm lang, GN 1/3 oder 1/4 (auf Wunsch ist es möglich auch besonderen Maße zu bauen.) mit eingebautem rechtem Aggregat, mit oder ohne Schutzstruktur aus Glas.

■ Le bacinelle GN d'acciaio e le bacinelle euronorm di polietilene sono optional da conteggiarsi separatamente dal banco pizza.

■ The stainless steel GN containers and the polyethylene euronorm trays are optional to count separately by the pizza bench.

■ Les bacs Gn en acier inox et les plateaux euronorm en polyethylene sont des optionals d'ajouter séparément au comptoir pizza.

■ Die Innoxgastronormsbehälter und die KunststoffeuronormsSchale sind aus dem Pizzatisch separat Zuberhörteile.