

G R O S S K Ü C H E - P I Z Z A T E C H N I K

Ausgabe: 20.04.2011



ELEKTROPIZZAOFEN

Fabrikat: CUPPONE
Type: TIZIANO TZ435-2M
2 Kammern,
Kapazität: 2 x 4 Pizzen 350 mm
Innenmaße Kammer: 720x720x145
Nettogewicht: 158 kg
Anschlußwert: 10,4 KW, 400 V
ABM: B 1002 T 864 H 700 mm
Art.-Nr.: CUPGK-TZ435/2M



UNTERGESTELL

Fabrikat: CUPPONE
Type: TIZIANO STZ435/2P
für Pizzaofen TZ435/2M
Nettogewicht: 41,5 kg
ABM: B 1002 T 842 H 970 mm
Art.-Nr.: CUPGK-STZ435/2P



PIZZAFORMER

Fabrikat: CUPPONE
Type: PIZZAFORM PZF/30 DS
Durchmesser Pizzen: 300 mm
Gewicht: 143 kg
Anschlußwert: 3,8 KW, 400 V
ABM: B 500 T 610 H 770 mm
Art.-Nr.: CUPGK-PZF/30DS

© 2010 www.fakpro.nl



PIZZATEIGKNETMASCHINE

Fabrikat: CUPPONE
Type: SILEA SIL/20KR
20 kg (fertiger Teig)
Gewicht: 72 kg
Anschlußwert: 1,4 KW, 400 V
(optional 230 V)
ABM: B 380 T 700 H 810 mm
Art.-Nr.: CUPGK-SIL/20KR



PIZZATEIGKNETMASCHINE

Fabrikat: CUPPONE
Type: SILEA SIL/30KR
30 kg (fertiger Teig)
Gewicht: 98 kg
Anschlußwert: 2,1 KW, 400 V
(optional 230 V)
ABM: B 480 T 840 H 810 mm
Art.-Nr.: CUPGK-SIL/30KR



BESEN

Fabrikat: LILLY
drehbare Naturfaserbürste
ABM: B 220 T 70 mm
Art.-Nr.: LILZU-00115



PIZZASCHAUFEL 33 cm

Fabrikat: LILLY
Art.-Nr.: LILZU-01022/33



UMLUFT-PIZZAKÜHLTISCH

Fabrikat: MERCATUS
Typ: PT2-1
Arbeitsplatte: Granit
mit: 2 Türen, 5 gekühlte
und 1 ungekühlte Schublade
Temperatur: 0 bis +8°C
Kälteleistung(-10°C VT): 287 W
Bruttoinhalt: 305 Liter
Außen/Innen: CNS
Anschlusswert: 230 V 0,276 kW
ABM: B 1980 T 720 H 830 mm
Art.-Nr.: NORKÜ-4671010600100T



PIZZATISCH-AUFSATZ

Fabrikat: MERCATUS
Typ: A1980
Bestückungsvorschlag:
4 1/4-150, 5 1/6 + 5 1/9-100mm
ohne Behälter
Ausführung: stille Kühlung
mit: automatischer Abtauung
Temperatur: +2 bis +10°C
Kälteleistung(-10°C VT): 151 W
Bruttoinhalt: 51 Liter
Außen/Innen: CNS
Anschlusswert: 230 V 0,155 kW
ABM: innen 1495 244 171 mm
ABM: B 1980 T 324 H 387 mm
Art.-Nr.: NORKÜ-46710107007000