



Studioverde



Pizza Line

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
T
U
V
W
X
Y
Z



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza avviso. All specifications subject to change without notice.
Technische Daten und Eigenschaften mit Änderungen ohne Anzeige. Données techniques et caractéristiques sujettes à des changements sans avis.
Datos técnicos y características sujetas a cambios sin previo aviso.



AFINOX s.r.l via Venezia, 4 - 35010 MARSANGO (PD) - Italy
Tel. +39 0499638311 - Fax +39 049552688
www.afinox.com - E-mail: comm@afinox.com

COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001 : 2000 =

cod. 75969897 ediz. 07/2008



SPK-PKE



Pizza Counters

Il tavolo da lavoro della serie SPK-PKE è stato studiato per realizzare la farcitura di: panini, insalate, tramezzini, pizze ecc. Una postazione di lavoro polivalente realizzata pensando alle specifiche esigenze degli operatori che hanno piccoli spazi a disposizione. Il mobile è costituito da due vani refrigerati GN 1/1, piano di lavoro in granito, porta vaschette refrigerato, refrigerazione ventilata con serpentina schiumata in vasca, gruppo collocato nella parte inferiore. Il mobile è disponibile in tre soluzioni: senza sovrastruttura (N), con sovrastruttura in inox (X), con sovrastruttura in cristallo (V). Il modello PKE conserva le stesse caratteristiche dell'SPK con l'aggiunta della cassetteria neutra per pasta EN400X600, diventando così una postazione compatta per la preparazione delle pizze.

The series SPK-PKE work table is designed for filling sandwiches, salads, pizzas etc., offering a versatile work station to meet the specific needs of operators working in limited spaces. The unit features two refrigerated compartments GN 1/1, a granite work top, a pan coolers, fan refrigeration with coil incorporated in the container and air-operated unit located at the bottom. The unit is available in three solutions: without superstructure (N), with stainless steel superstructure (X) or with glass superstructure (V). Model PKE has the same characteristics as the SPK with the addition of the neutral drawer unit for dough EN400X600 which makes it a compact station for preparation of pizzas.

La table de travail de la série SPK-PKE a été étudiée pour permettre de farcir des sandwich, salades, tartines, pizza etc. Une position de travail polyvalente réalisée en tenant compte des exigences spécifiques des opérateurs qui ont peu d'espace à disposition. Le meuble se compose de deux compartiments réfrigérés GN 1/1, une table de travail en granit, un support cuvettes réfrigéré, la réfrigération est ventilée avec serpentín expansé en cuve, groupe à air placé dans la partie inférieure. Le meuble est disponible en trois versions différentes: sans structure supérieure (N), avec structure supérieure en inox (X), avec structure supérieure en cristal (V). Le modèle PKE a les mêmes caractéristiques que l'SPK auquel on a ajouté une série de tiroirs neutres pour pâte EN400X600, on obtient ainsi une solution compacte pour la préparation de pizza.

Der Arbeitstisch der Serie SPK-PKE ist für die Zubereitung von belegten Brötchen, Salaten, "Tramezzini", Pizzas usw. entwickelt worden. Eine Mehrzweck-Arbeitsstation, bei deren Planung an die besonderen Bedarfsfälle der auf wenig Raum Tätigen gedacht wurde. Der Tisch besteht aus zwei gekühlten Abteilen GN 1/1, einer Arbeitsfläche aus Granit, einem gekühlten Schüsselbehälter und verfügt über belüftete Kühlung mit in der Wanne eingeschäumter Kühlschlange und Aggregat im unteren Teil. Der Tisch ist in drei Varianten lieferbar: ohne Aufbau (N), mit Aufbau aus Edelstahl (X), mit Aufbau aus Kristall (V). Das Modell PKE hat die gleichen Merkmale des Modells SPK, es ist aber zusätzlich mit einem neutralen Teigschubkasten EN400X600 ausgestattet, wodurch es zu einer kompakten Arbeitsstation für die Zubereitung von Pizzas wird.

La mesa de trabajo de la serie SPK-PKE ha sido estudiada para realizar el relleno y la preparación de: bocadillos, ensaladas, emparedados, pizzas, etc. Una posición de trabajo polivalente realizada pensando en las exigencias específicas de quien la utiliza y que disponen de pequeños espacios. El mueble está constituido por dos espacios refrigerados GN 1/1, plano de trabajo en granito, portacubeta refrigerada, refrigeración ventilada con serpentina espumada en la tina, grupo colocado en la parte inferior. El mueble viene disponible en tres soluciones: sin sobre estructura (N), con sobre estructura en acero inox (X), con sobre estructura en cristal (V). El modelo PKE conserva las mismas características del SPK con la adición de la cajonera neutra para pasta 2xGN 1/1, transformándose de este modo en un espacio compacto para la preparación de las piza

Werkbanken uit de range SPK-PKE zijn ontwikkeld voor de productie van salades, belegde broodjes, pizza's en andere snacks, dus veelzijdig toepasbaar. Deze werkbanken hebben naast 2 gekoelde deurvakken, een gekoelde inbouw-pancooler voor GN-bakjes, een graniet-werkblad, een opbouw uit glas (V)-of rvs (X), maar is ook zonder opbouw (N) leverbaar. Model PKE is gelijk aan de SPK, maar met een extra ongekoelde deegwarenkast met EN400X600-schuifladen. De werkbanken zijn stekkerklaar met koelmachine en een fan-assisted achterwand verdampert met automatische dooiwaterverdamping.



SPK X



SPK N



PKE V



SPK V



Vaschetta PVC 400x600x70 mm
(non compresa nel prezzo)
PVC tray 400x600x70 mm
(not included in the price)
Bac en PVC 400x600x70 mm
(non compris dans le prix)
PVC Behälter 400x600x70 mm
(nicht im Preis eingeschlossen)
Bandeja en PVC 400x600x70 mm
(no incluidas en el precio)
PVC-inzetbakken 40x60x7 cm. (Optie)
Ванночка PVC (из ПВХ)
400x600x70 мм не включена в стоимость

Рабочий стол серии SPE-PRE был разработан для приготовления начинки: бутербродов, салата, «трамеззини», пицц. и пр. Многофункциональное рабочее место, выполненное с мыслью о специфике требований работника, имеющего в своем распоряжении мало места. Предмет мебели состоит из двух холодильных емкостей GN 1/1, рабочей поверхности из гранита, охлаждаемого шкафа с ванночками, вентилируемое охлаждение со змеевиком, изолированным ППС и установленным в емкости, съемный узел, расположенный в нижней части. Стол поставляется в трех исполнениях: без верхней части, с верхней частью из нержавеющей стали, со стеклянной верхней частью. Модель PKE сохраняет те же самые характеристики, что и модель SPK с добавлением неохлаждаемого ящика EN400X600 для теста, становясь, тем самым, компактным местом для приготовления пицц.

PRK 800

Pizza Counters

TAVOLI PIZZERIA EURONORM (EN400X600) profondità 800 mm

- Gruppo incorporato o Gruppo remoto (senza gruppo, con valvola di espansione saldata)
- Temperatura normale (TN) - Refrigerazione ventilata
- Isolamento con schiuma senza CFC e HCFC - Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox AISI304 - Piano di lavoro in granito
- Quadro elettrico in acciaio inox - Regolazione elettronica di serie
- Disponibili con 2 o 3 porte con spigoli arrotondati e maniglia orizzontale
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (+60 mm) o ruote (optional)
- Evaporazione automatica della condensa - Sbrinatorio per fermata semplice
- Una griglia e due guide inox per vano -Gas refrigerante R404a

PIZZA COUNTERS EURONORM(EN400X600) depth 800 mm

- Integral unit or remote (without unit, with welded expansion valve)
- Normal (TN) temperature - Ventilated refrigeration
- Insulation CFC and HCFC free - Internal and external coating in s/s
- Granite work top - Control panel in s/s - Electronic control panel
- Available with 2 or 3 doors with horizontal handle and rounded edges.
- Adjustable s/s feet (+60 mm) or castors (optional)
- Automatic re-evaporation system -Off-cycle defrost
- One shelf and two s/s runners per door -Refrigerant fluid R404a.

TABLES À PIZZA EURONORM (EN400X600) profondeur 800 mm

- Groupe logé ou Groupe externe (sans groupe, avec vanne d'expansion soudée)
- Température normale (TN) - Réfrigération ventilée
- Isolation sans CFC et HCFC - Revêtement intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- Plan de travail en granit - Tableau de commande en acier inox -Contrôle électronique
- Disponibles avec 2 ou 3 portes avec angles arrondies et poignée horizontale
- Pieds en acier inox réglables en hauteur (+60 mm) ou roulettes (option)
- Evaporation automatique de l'eau de condensation -Dégivrage par simple arrêt
- Une clayette et deux glissières inox par porte -Gaz réfrigérant R404A

PIZZATISCHE EURONORM (EN400X600) Tiefe 800 mm :

- Steckerfertige oder vorbereitet zum Anschluß an Zentralkühlung (ohne Aggregat, mit geschweisstem Expansionsventil) - Normalkühlung (TN) - Umluftkühlung
- Isolierung FCKW-frei - Innen und Außenverkleidung aus CNS
- Arbeitsplatte aus Granit - Schaltpaneel aus Edelstahl -Elektronische Regelung
- Verfügbar mit 2 oder 3 Türen mit abgerundeten Kanten und waagerechten Griffen
- Füße aus Edelstahl, höhenverstellbar (+60 mm) oder Rollen (auf Anfrage)
- Automatische Tauwasserverdunstung -Abtaung: durch Kompressorhalt
- Ein Tragrost mit zwei CNS Schienen pro Tür -Kältemittel R404A

MESAS PARA PIZZA EURONORM (EN400X600) fondo 800 mm

- Grupo incorporado o sin grupo (con valvula de expansion soldada)
- Temperatura normal (TN) - Refrigeración ventilada
- Aislamiento sin CFC y HCFC -Revestimiento interior y exterior en acero inoxidable
- Plano de trabajo en granito - Cuadro eléctrico en acero inox
- Control electrónico de serie - Disponibles con 2 o 3 puertas con cantos redondeados y tiradores horizontales
- Patas de acero inox regulables en altura (+60 mm) o ruedas (opcionales)
- Evaporación automática del agua de condensación
- Descongelamiento por parada simple
- Una rejilla y dos guías inox cada compartimento -Gas refrigerante R404A

PIZZA - COUNTERS- EN (800 mm.diep)

- Stekkerklaar of zonder machine, (met gelast expansieventiel).
- Koeling – geforceerde koeling
- Isolatie CFK vrij – Bekleding in- en uitwendig in RVS AISI 304
- Schakelpaneel uit roestvrijstaal – Elektronische regeling.
- Leverbaar met werkblad met rechte voorzijde, met werkblad met opstand aan de achterkant of zonder werkblad.
- Verkrijgbaar met 2 of 3 deuren met afgeronde kanten en een horizontale handgreep.
- Poten uit roestvrijstaal , in hoogte verstelbaar (+60 mm.) of op zwenkwielen.
- Automatische condenswaterverdamping-ontdooing: d.m.v. schakelklok.
- Eén rooster met 2 RVS rails per deur – Koudemiddel R 404 A.

СТОЛЫ «ПИЦЦЕРИЯ EURONORM» (EN400X600) глубиной 800 мм

- Встроенный или выносной Узел (без узла, со сварным клапаном расширения)
- Нормальная температура (TN) - Вентилируемое охлаждение
- Изоляция из пенополистирола (ППС) без CFC и HCFC – Внутренняя и наружная стальная облицовка из нержавеющей стали AISI304
- Рабочий стол из гранита - Электронный из нержавеющей стали – Серийное электронное регулирование
- Поставляются исполнения с 2-мя или 3-мя дверцами, с закругленными углами и горизонтальной ручкой
- Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте (+ 60 мм) или колесики
- Автоматическое испарение конденсата - Размораживание простого останова
- Хромированная решетка и две направляющие из нержавеющей стали для ящика
- Охлаждающий газ R404a



- Vano refrigerato EN400x600 (Una griglia e due guide inox per vano)
- Refrigerated room EN400x600 (One shelf and two s/s runners per door)
- Enceinte réfrigérée EN400x600 (Une clayette et deux glissières inox par porte)
- Gekühltes Fach EN400x600 (Ein Tragrost mit zwei CNS Schienen pro Tür)
- Compartimento refrigerado EN400x600 (Una rejilla y dos guías inox cada puerta)
- Koelvak EN400x600 Eén rooster met 2 RVS rails per deur
- Охлаждаемая ёмкость EN400x600 (Решетка и две направляющие из нерж. стали для емкости)

PRK 830 R

PRK 821 I

MOD.	COD.	(L X P X H) mm	VRK 1490 GN 1/2	VRK 1815 GN 1/2	VRK 2045 GN 1/2	VRK 1260 GN 1/1	VRK 1490 GN 1/1	VRK 1815 GN 1/1	VRK 2045 GN 1/1
	PRK820I	1490x800x1040	•				•		
	PRK821I	2045x800x1040			•				•
	PRK830I	2045x800x1040			•				•
	PRK820R	1260x800x1040				•			
	PRK821R	1815x800x1040		•				•	
	PRK830R	1815x800x1040		•				•	

PNK 800



Pizza Counters

TAVOLI PIZZERIA EURONORM (EN400X600) profondità 800 mm con 3 cassetti neutri sopra vano motore

- Gruppo incorporato - Temperatura normale (TN) - Refrigerazione ventilata
- Isolamento con schiume senza CFC e HCFC - Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox AISI304 - Piano di lavoro in granito
- Quadro elettrico in acciaio inox - Regolazione elettronica di serie
- Disponibili con 2 o 3 porte con spigoli arrotondati e maniglia orizzontale
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (+60 mm) o ruote
- Evaporazione automatica della condensa - Sbrinamento per fermata semplice
- Una griglia e due guide inox per vano - Gas refrigerante R404a

PIZZA COUNTERS EURONORM(EN400X600) depth 800 mm with 3 neutral drawers above the control panel:

- Integral unit. - Normal (TN) temperature - Ventilated refrigeration
- Insulation CFC and HCFC free - Internal and external coating in s/s
- Granite work top - Control panel in s/s - Electronic control panel
- Available with 2 or 3 doors with horizontal handle and rounded edges.
- Adjustable s/s feet (+60 mm) or castors (optional)
- Automatic re-evaporation system - Off-cycle defrost
- One shelf and two s/s runners per door - Refrigerant fluid R404a.

TABLES À PIZZA EURONORM (EN400X600) profondeur 800 mm avec 3 tiroirs neutres au dessus du tableau de commande :

- Groupe logé. - Température normale (TN) - Réfrigération ventilée
- Isolation sans CFC et HCFC - Revêtement intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- Plan de travail en granit - Tableau de commande en acier inox - Contrôle électronique
- Disponibles avec 2 ou 3 portes avec angles arrondies et poignée horizontale
- Pieds en acier inox réglables en hauteur (+60 mm) ou roulettes (option)
- Evaporation automatique de l'eau de condensation - Dégivrage par simple arrêt
- Une clayette et deux glissières inox par porte - Gaz réfrigérant R404A

PIZZATISCHE EURONORM (EN400X600) Tiefe 800 mm mit 3 Neutralenschubladen auf Schaltpaneel:

- Steckerfertig. - Normalkühlung (TN) - Umluftkühlung
- Isolierung - FCKW-frei - Innen und Außenverkleidung aus CNS
- Arbeitsplatte aus Granit - Schaltpaneel aus Edelstahl - Elektronische Regelung
- Verfügbar mit 2 oder 3 Türen mit abgerundeten Kanten und waagerechten Griffen
- Füße aus Edelstahl, höhenverstellbar (+60 mm) oder Rollen (auf Anfrage)
- Automatische Tauwasserverdunstung - Abtauung: durch Kompressorhalt
- Ein Tragrost mit zwei CNS Schienen pro Tür - Kältemittel R404A

MESAS PARA PIZZA EURONORM (EN400X600) fondo 800 mm con 3 cajones neutros encima cuadro electrico:

- Grupo incorporado. - Temperatura normal (TN) - Refrigeración ventilada
- Aislamiento sin CFC y HCFC - Revestimiento interior y exterior en acero inoxidable
- Plano de trabajo en granito - Cuadro electrico en acero inox
- Control electronico de serie
- Disponibles con 2 o 3 puertas con cantos redondeados y tiradores horizontales
- Patas de acero inox regulables en altura (+60 mm) o ruedas (opcionales)
- Evaporacion automática del agua de condensación
- Descongelamiento por parada simple
- Una rejilla y dos guias inox cada compartimento - Gas refrigerante R404A

PIZZA - COUNTER PNK - EN (800 mm.diep)

- Stekkerklaar. - Koeling (TN) - geforceerde koeling
- Isolatie CFK vrij - Bekleding in- en uitwendig in RVS AISI 304
- Schakelpaneel uit roestvrijstaal - Elektronische regeling.
- Leverbaar met werkblad met rechte voorzijde, met werkblad met opstand aan de achterkant of zonder werkblad.
- Verkrijgbaar met 2 of 3 deuren met afgeronde kanten en een horizontale handgreep.
- Poten uit roestvrijstaal, in hoogte verstelbaar (+60 mm.) of op zwenkwielen.
- Automatische condenswaterverdamping-ontdooing: d.m.v. schakelklok.
- Eén rooster met 2 RVS rails per deur - Koudemiddel R 404 A.

СТОЛЫ «ПИЦЦЕРИЯ EURONORM» (EN400X600) глубиной 800 мм с 3-мя неохлаждаемыми ящиками сверху проема двигателя

- Встроенный узел - Нормальная температура (TN)
- Вентилируемое охлаждение - Изоляция из пенополистирола (ППС) без CFC и HCFC
- Внутренняя и наружная стальная облицовка из нержавеющей стали AISI304
- Рабочий стол из гранита - Электрощит из нержавеющей стали
- Серийное электронное регулирование
- Поставляются исполнения с 2-мя или 3-мя дверцами, с закругленными углами и горизонтальной ручкой
- Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте (+60 мм) или колесики
- Автоматическое испарение конденсата
- Размораживание простого останова
- Хромированная решетка и две направляющие из нержавеющей стали для ящика - охлаждающий газ R404a

VRK 1490 D



PNK 820I



VRK 2045 D

PNK 830I



3 cassetti neutri sopra vano motore
3 neutral drawers above the control panel
3 tiroirs neutres au dessus du tableau de commande
3 neutralenschubladen auf schaltpaneel
3 cajones neutros encima cuadro electrico
Ongekoelde sectie met 3 schuifladen
Неохлаждаемый шкаф с 3-мя ящиками



Vano refrigerato EN400x600
(una griglia e due guide inox per vano)
Refrigerated room EN400x600
(One shelf and two s/s runners per door)
Enceinte réfrigérée EN400x600
(Une clayette et deux glissières inox par porte)
Gekühles Fach EN400x600
(Ein Tragrost mit zwei CNS Schienen pro Tür)
Compartimento refrigerado EN400x600
(Una rejilla y dos guias inox cada puerta)
Koelvak EN400x600 Eén rooster met
2 RVS rails per deur
Охлаждаемая ёмкость EN400x600
(Решетка и две направляющие из
нерж.стали для емкости)



MOD.	COD.	(L X P X H) mm	VRK 1490 GN 1/2	VRK 1815 GN 1/2	VRK 2045 GN 1/2	VRK 1260 GN 1/1	VRK 1490 GN 1/1	VRK 1815 GN 1/1	VRK 2045 GN 1/1
	PNK820I	1590x800x1040	•				•		
	PNK830I	2145x800x1040			•				•



Refrigeratori per vaschette GN 1/1 e GN 1/2:

- Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 - Gruppo incorporato
- Refrigerazione statica - Disponibili in due profondità:
395 mm (GN1/1) in sei lunghezze: 1100, 1260, 1340, 1490, 1815, 2045 mm.
335 mm (GN1/2) in tre lunghezze: 1490, 1815, 2045 mm.
- Disponibili con vetri dritti (D), senza vetri (S) o coperchio inox (K solo GN1/1).
- Regolazione elettronica di serie - Piedini in acciaio inox (su richiesta)
- Sbrinamento per fermata semplice - Gas refrigerante R404A.

Pan coolers GN 1/1 and GN 1/2:

- Internal and external coating in s/s AISI 304 - Integral unit
- Static refrigeration - Available in two depths:
395 mm (GN1/1) in six lengths: 1100, 1260, 1340, 1490, 1815, 2045 mm
335 mm (GN1/2) in three lengths: 1490, 1815, 2045 mm
- Available with flat glass (D), without glass (S) or with lid (K only GN1/1).
- Electronic control panel - Height adjustable s/s feet (upon demand)
- Off-cycle defrost - Refrigerating gas R404A.

Réfrigérateurs bacs GN 1/1 et 1/2:

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inox AISI 304. - Groupe logé
- Réfrigération statique - Disponible en deux profondeurs :
395 mm (GN1/1) en six longueurs: 1100, 1260, 1340, 1490, 1815, 2045 mm
335 mm (GN1/2) en trois longueurs: 1490, 1815, 2045 mm
- Disponible avec verres droits (D), sans verres (S) ou avec couvercle inox (K seulement GN1/1)
- Contrôle électronique - Pieds en acier inox (sur demande)
- Dégivrage par simple arrêt - Gaz réfrigérant R404A

Gekühlte Aufsätze GN 1/1 und 1/2:

- Innen- und Außenverkleidung aus CNS AISI 304 -Steckerfertig
- Stille Kühlung -Lieferbar in zwei Tiefe:
395 mm (GN1/1) in sechs Längen: 1100, 1260, 1340, 1490, 1815, 2045 mm
335 mm (GN1/2) in drei Längen: 1490, 1815, 2045 mm
- Verfügbar mit flaschen Gläsern (D), ohne Gläsern (S) oder mit CNS Deckel (K nur für GN1/1).
- Elektronische Regelung -Fuße aus Edelstahl (auf Anfrage)
- Abtaugung durch Kompressorhalt - Kältemittel R404A

Vitrinas refrigeradas GN 1/1 y 1/2:

- Revestimiento interior y exterior en acero inoxidable AISI 304 -Grupo incorporado
- Refrigeración estática - Disponible en dos fondos:
395 mm (GN1/1) en seis largos: 1100, 1260, 1340, 1490, 1815, 2045 mm
335 mm (GN1/2) en tres largos: 1490, 1815, 2045 mm
- Disponible con vidrios platos (D), sin vidrios (S) o con tapa en acero (K solo GN1/1).
- Control electrónico de serie - Patas de acero inox regulables en altura (opcionales)
- Descongelamiento por parada simple - Gas refrigerante R404A.

Gekoelde opbouwen GN 1/1 en GN 1/2:

- Binnen- en buitenmantel uit RVS AISI 304 - stekkerklaar uitgevoerd.
- Statische koeling - Leverbaar in 2 dieptematen:
395 mm. (GN 1/1) in zes lengtes: 1100, 1260, 1340, 1490, 1815, 2045 mm.
335 mm. (GN 1/2) in 3 lengtes: 1490, 1815, 2045 mm.
- Verkrijgbaar met rechte glasopbouw (D), zonder glasopbouw (S) of met RVS deksele (K alleen voor GN 1/1)
- Elektronische bediening - Poten uit RVS (op aanvraag)
- Ontdooiing door compressorstop - Koudemiddel R 404A

Охладители для контейнеров GN 1/1 и GN :

- внутренняя и наружная облицовка из нержавеющей стали AISI 304
- Встроенный компрессор - статическое охлаждение
- Имеются два исполнения по глубине:
395 мм (GN1/1) Шесть по длине: 1100, 1260, 1340, 1490, 1815, 2045 мм.
335 мм (GN1/2) Три по длине: 1490, 1815, 2045 мм.
- поставляются с прямым стеклом, гнутым стеклом или без стекла
- электронная панель управления - Ножи из нержавеющей стали (по заявке)
- автоматическое размораживание - Охлаждающий газ R404A.



TRK83IPFF

TAVOLI FAST-FOOD EURONORM (EN400X600) profondità 800 mm con refrigeratore vaschette con coperchio:

- Gruppo incorporato - Temperatura normale (TN) - Refrigerazione ventilata
- Isolamento con schiume senza CFC e HCFC - Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox AISI304 - Piano di lavoro in acciaio inox
- Quadro elettrico in acciaio inox -Regolazione elettronica di serie
- Disponibili con 2 o 3 porte con spigoli arrotondati e maniglia orizzontale
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (+60 mm) o ruote
- Evaporazione automatica della condensa -Sbrinamento per fermata semplice
- Sbrinamento per fermata semplice -Gas refrigerante R404A.

FAST-FOOD COUNTERS EURONORM(EN400X600) depth 800 mm with pan cooler with lid:

- Integral unit - Normal (TN) temperature - Ventilated refrigeration
- Insulation CFC and HCFC free - Internal and external coating in s/s AISI 304
- s/s top - Control panel in s/s AISI 304 - Electronic control panel
- Available with 2 or 3 doors with horizontal handle and rounded edges.
- Adjustable s/s feet (+60 mm) or castors (optional)
- Automatic re-evaporation system -Off-cycle defrost
- Off-cycle defrost -Refrigerating gas R404A.

TABLES FAST-FOOD EURONORM (EN400X600) profondeur 800 mm avec réfrigérateur pour bacs avec couvercle:

- Groupe logé - Température normale (TN) - Réfrigération ventilée
- Isolation 60 mm sans CFC et HCFC -Revêtement intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 - Plan de travail en acier inox
- Tableau de commande en acier inox -Contrôle électronique
- Disponibles avec 2 ou 3 portes avec arêtes arrondies et poignée horizontale
- Pieds en acier inox réglables en hauteur (+60 mm) ou roulettes (option)
- Evaporation automatique de l'eau de condensation -Dégivrage par simple arrêt
- Dégivrage par simple arrêt -Gaz réfrigérant R404A

FAST-FOOD TISCHE EURONORM (EN400X600) Tiefe 800 mm mit Gekühlte Aufsatzvitrine mit Deckel:

- Steckerfertig - Normalkühlung (TN) - Umluftkühlung
- Isolierung FCKW-frei - Innen und Außenverkleidung aus CNS AISI 304
- Arbeitsplatte aus CNS - Schaltpaneel aus Edelstahl - Elektronische Regelung
- Verfügbar mit 2 oder 3 Türen mit abgerundeten Kanten und waagerechten Griffen
- Füße aus Edelstahl, höhenverstellbar (+60 mm) oder Rollen (auf Anfrage)
- Automatische Tauwasserverdunstung -Abtaugung: durch Kompressorhalt.
- Abtaugung durch Kompressorhalt -Kältemittel R404A

MESAS FAST-FOOD EURONORM (EN400X600) fondo 800 mm con refrigerador para bandeja con tapa:

- Grupo incorporado - Temperatura normal (TN) - Refrigeración ventilada
- Aislamiento 60 mm sin CFC y HCFC -Revestimiento interior y exterior en acero inoxidable AISI 304 - Plano de trabajo en acero inox
- Cuadro eléctrico en acero inox - Control electrónico de serie
- Disponibles con 2 o 3 puertas con cantos redondeados y tirador horizontales
- Patas de acero inox regulables en altura (+60 mm) o ruedas (opcionales)
- Evaporación automática del agua de condensación
- Descongelamiento por parada simple
- Descongelamiento por parada simple -Gas refrigerante R404A.

FASTFOOD - COUNTERS TRK - EN (800mm.diep)

- Koeling (TN) – geforceerde koeling
- Stekkerklaar of zonder machine, (met gelast expansieventiel).
- Isolatie CFK vrij – Bekleding in- en uitwendig in RVS AISI 304
- Schakelpaneel uit roestvrijstaal – Elektronische regeling.
- Verkrijgbaar met 2 of 3 deuren met afgeronde kanten en een horizontale handgreep.
- Poten uit roestvrijstaal , in hoogte verstelbaar (+60 mm.) of op zwenkwielen.
- Automatische condenswaterverdamping-ontdooiing: d.m.v. schakelklok.
- Ontdooiing door compressorstop - Koudemiddel R 404A.

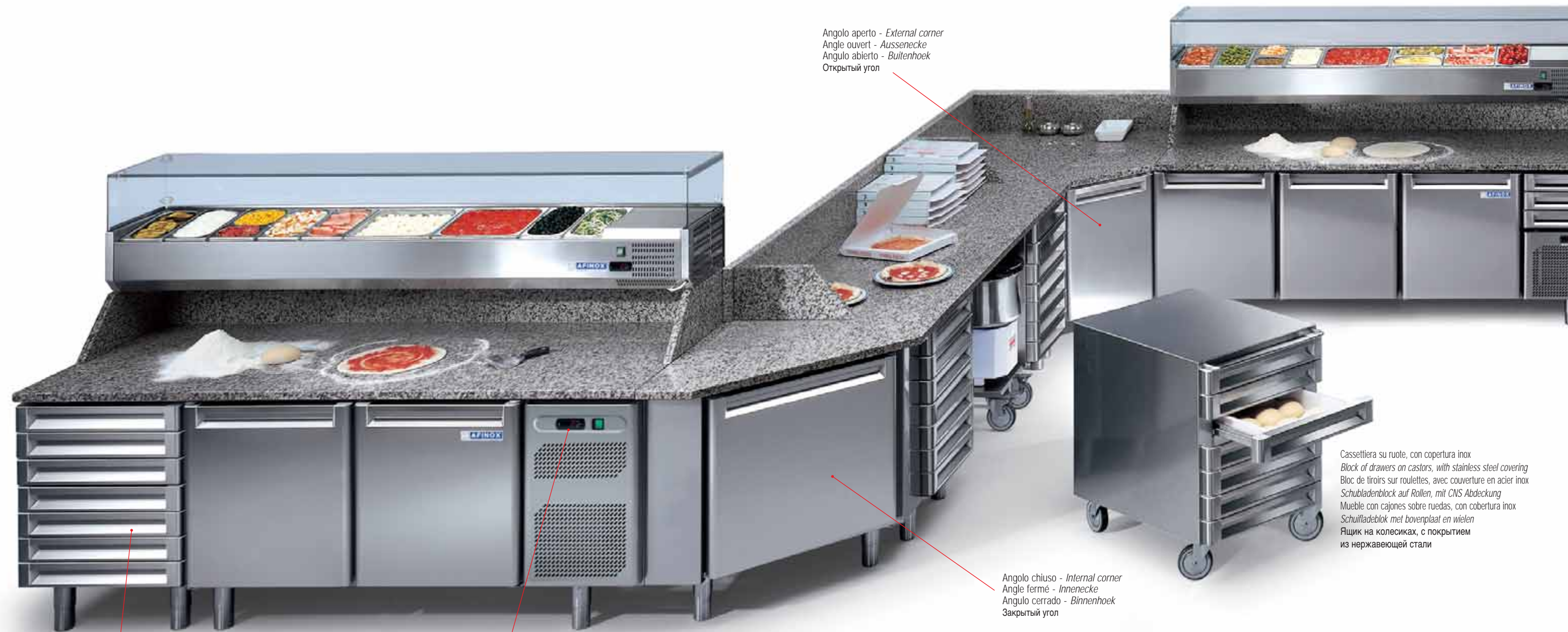
КОНДИТЕРСКИЕ СТОЛЫ «FAST-FOOD» (EN400X600) глубиной 800 мм с охладителем для контейнеров с изолированными крышками:

- встроенный компрессор - среднетемпературный (TN) - динамическое охлаждение
- изоляция из пенополистирола (ППС) без CFC и HCFC – внутренняя и наружная облицовка из нержавеющей стали AISI 304 - столешница из нержавеющей стали
- управляющая панель из нержавеющей стали – электронное управление
- исполнения с 2-мя или 3-мя дверцами, с закругленными углами и горизонтальной ручкой - ножи из нержавеющей стали, регулируемые по высоте (+60 мм) или колеса (опция)
- автоматическое размораживание
- автоматическое размораживание - Охлаждающий газ R404A.



Pizza Counters

Caratteristiche tecniche / Technical features



Angolo aperto - External corner
 Angle ouvert - Aussenecke
 Angulo abierto - Buitenhoek
 Открытый угол

Angolo chiuso - Internal corner
 Angle fermé - Innenecke
 Angulo cerrado - Binnenhoek
 Закрытый угол

Cassettiera su ruote, con copertura inox
 Block of drawers on castors, with stainless steel covering
 Bloc de tiroirs sur roulettes, avec couverture en acier inox
 Schubladenblock auf Rollen, mit CNS Abdeckung
 Mueble con cajones sobre ruedas, con cobertura inox
 Schuifladeblok met bovenplaat en wielen
 Ящик на колесиках, с покрытием из нержавеющей стали



Cassettiera neutra a 7 cassetti
 (capacità massima: 7 vaschette cm 40x60x7)
 Neutral block of 7 drawers
 (maximum capacity: 7 trays cm 40x60x7)
 Bloc de 7 tiroirs neutres
 (capacité maximale: 7 bacs cm 40x60x7)
 Block mit 7 neutralen Schubladen
 (maximalen Inhalt: 7 Behälter cm 40x60x7)
 Mueble con 7 cajones neutros
 (capacidad maxima: 7 bandejas cm 40x60x7)
 Ongekoelde sectie met 7 schuifladen.
 Неохлаждаемый шкаф на колесиках с
 7-мя ящиками (максимальная емкость:
 7 ванночек см 40x60x7)



Posizione ergonomica dei comandi
 Ergonomically positioned controls
 Ergonomie du tableau de commande
 Ergonomische Position der Bedienelemente
 Posición ergonómica de los mandos
 Ergonomische positie van de bedienelementen
 Эргономичное расположение кнопок
 управления

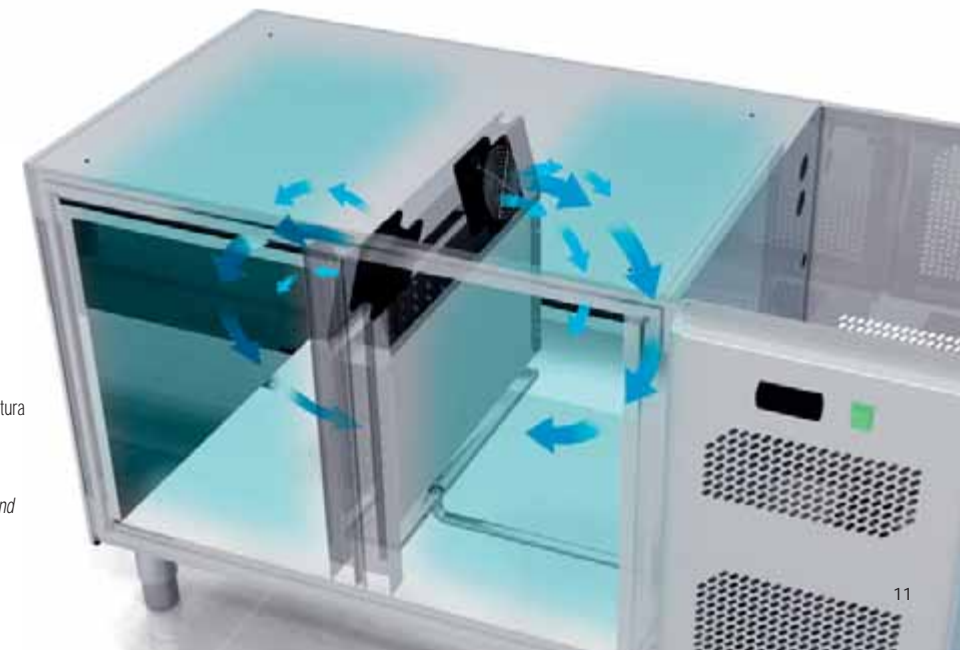


3D Cooling system

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.



Pizza Line

Caratteristiche tecniche / Technical features



AFINOX

230V - 50Hz

38°C 60 UR%

R404a

		MOD.	COD.	N°	°C	dm³	(L X P X H) mm	W	W	Kg	MOD.	
SPK		GRUPPO INCORPORATO INTEGRAL UNIT GROUPE LOGÉ STECKERFERTIG GRUPO INCORPORADO STEKKERKLAAR	9SPK72IPN	2	+2/+7	900X700X925	350	250	87	-		
			9SPK72IPX	2	+2/+7	900X700X1138	350	250	107	-		
			9SPK72IPV	2	+2/+7	900X700X1138	350	250	107	-		
PKE		GRUPPO INCORPORATO INTEGRAL UNIT GROUPE LOGÉ STECKERFERTIG GRUPO INCORPORADO STEKKERKLAAR	9PKE14IPN	2	+2/+7	1400X700X925	350	250	170	-		
			9PKE14IPX	2	+2/+7	1400X700X1138	350	250	190	-		
			9PKE14IPV	2	+2/+7	1400X700X1138	350	250	190	-		
PRK		GRUPPO INCORPORATO INTEGRAL UNIT GROUPE LOGÉ STECKERFERTIG GRUPO INCORPORADO STEKKERKLAAR	9PRK820I	2	-2/+7	420	1490X800X1040	508	510	280	VRK 1490 GN1/1 VRK1490 GN1/2	
			9PRK821I	2	-2/+7	420	2045X800X1040	508	510	340	VRK 2045 GN1/1 VRK 2045 GN1/2	
			9PRK830I	3	-2/+7	630	2045X800X1040	508	510	350	VRK 2045 GN1/1 VRK 2045 GN1/2	
		REMOTO WITHOUT UNIT SANS GROUPE OHNE AGGREGAT SIN GRUPO ZONDER MACHINE	9PRK820R	2	-2/+7	420	1260X800X1040	-	-	250	VRK 1260 GN1/1	
			9PRK821R	2	-2/+7	420	1815X800X1040	-	-	310	VRK 1815 GN1/1 VRK 1815 GN1/2	
			9PRK830R	3	-2/+7	630	1815X800X1040	-	-	320	VRK 1815 GN1/1 VRK 1815 GN1/2	
			GRUPPO INCORPORATO INTEGRAL UNIT GROUPE LOGÉ STECKERFERTIG GRUPO INCORPORADO STEKKERKLAAR	9PNK820I	2	-2/+7	420	1590X800X1040	508	510	310	VRK 1490 GN1/1 VRK1490 GN1/2
				9PNK830I	3	-2/+7	630	2145X800X1040	508	510	340	VRK 2045 GN1/1 VRK 2045 GN1/2
				GRUPPO INCORPORATO INTEGRAL UNIT GROUPE LOGÉ STECKERFERTIG GRUPO INCORPORADO STEKKERKLAAR	9TRK82IPFF	2	-2/+7	420	1490X800X1060	508	575	310
9TRK83IPFF	3	-2/+7	630		2045X800X1060	710	715	340	-			
FAST FOOD / PNK		GRUPPO INCORPORATO INTEGRAL UNIT GROUPE LOGÉ STECKERFERTIG GRUPO INCORPORADO STEKKERKLAAR	8 x GN 1/3									
			11 x GN 1/3									



ALISI 304

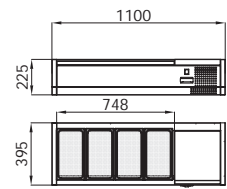
230V - 50Hz

38°C

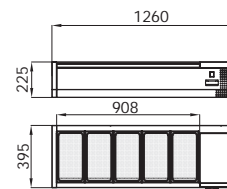
60 UR%



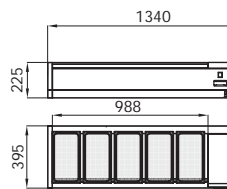
VRK GN1/1



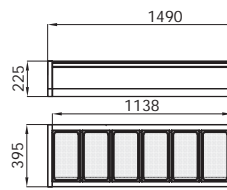
VRK 1100



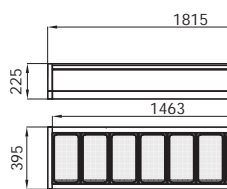
VRK 1260



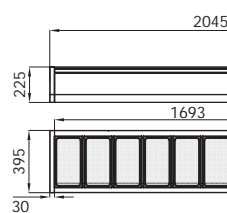
VRK 1340



VRK 1490

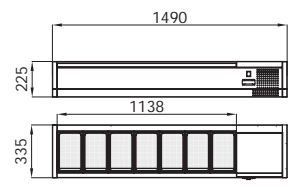


VRK 1815

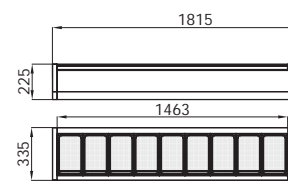


VRK 2045

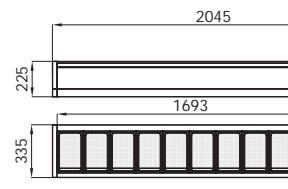
VRK GN1/2



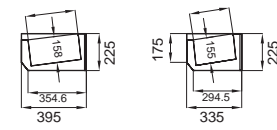
VRK 1490



VRK 1815

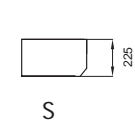


VRK 2045

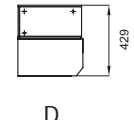


GN1/1

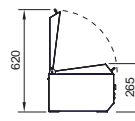
GN1/2



S



D



K

Solo GN1/1
Only GN1/1

MOD.	COD.	°C	GN	DIMENSIONI - DIMENSION			POTENZA FRIGORIFERA - REFRIGERATION POWER KALTELEISTUNG PUISSANCE FRIGORIFIQUE POTENCIA FRIGORIFICA TN+W(-10°C/+45°C)	POTENZA ASSORBITA - ABSORBED POWER LEISTUNGS-AUFNAHME - PUISSANCE ABSORBÉE CONSUMO	PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	BANCOS PIZZA - PIZZA COUNTER - TABLE À PIZZA PIZZATISCHE - MESAS PIZZA	
				LXP... mm	H mm	H mm					
VRK 1100	9VRK11G1...	+2/+7	4 X GN1/3	1100X395X	225	429	265-620	363	320	30	-
VRK 1260	9VRK12G1...	+2/+7	5 X GN1/3	1260X395X	225	429	265-620	363	320	32	PRK820R
VRK 1340	9VRK13G1...	+2/+7	5 X GN1/3	1340X395X	225	429	265-620	363	320	35	-
VRK 1490	9VRK15G1...	+2/+7	6 X GN1/3	1490X395X	225	429	265-620	415	360	37	PRK820I PNK820I
	9VRK15G2...	+2/+7	7 X GN1/4	1490X335X	225	429	-	363	320	35	PRK820I PNK820I
VRK 1815	9VRK18G1...	+2/+7	8 X GN1/3	1815X395X	225	429	265-620	415	360	42	PRK821R PRK830R
	9VRK18G2...	+2/+7	9 X GN1/4	1815X335X	225	429	-	363	320	40	PRK821R PRK830R
VRK 2045	9VRK20G1...	+2/+7	9 X GN1/3	2045X395X	225	429	265-620	415	360	46	PRK821I PRK830I PNK830I
	9VRK20G2...	+2/+7	10 X GN1/4	2045X336X	225	429	-	363	320	50	PRK821I PRK830I PNK830I



Termostato elettronico
Electronic thermostat
Thermostat électronique
Elektronischer Thermostat
Termostato electrónico



Piedini in acciaio inox (su richiesta)
Height adjustable s/s feet (upon demand)
Pieds en acier inox (sur demande)
FüÙe aus Edelstahl (auf Anfrage)
Patas de acero inox regulables en altura (opcionales)
Poten uit RVS (op aanvraag)
Ножки из нержавеющей стали (по заявке)

165 + 215 mm